



Programma d'esame di maestro professionale

Macellaio
Macellaia

Esame di teoria e pratica professionale

Approvato con decreto dell'assessore n. 22779/2018 del 18.11.2018



Esame di teoria

La parte teorica dell'esame di maestro per la professione di macellaio/macellaia verte sulle attività lavorative rientranti nei seguenti quattro moduli.

Modulo	Tipo di esame
1. Materia prima – la carne	scritto
2. Tecnologia di produzione	cartella d'esame
3. Tecnologia di lavorazione delle carni	scritto
4. Vendita	scritto

Il **voto complessivo dell'esame di teoria** è costituito dalla media dei voti riportati nei singoli moduli d'esame (da 1 a 4).

Modulo 1: Materia prima – la carne

Finalità

Ai candidati e alle candidate è richiesto:

- di valutare gli animali da macello in base al loro stato nutrizionale e di salute nonché le procedure di macellazione, tenendo conto in particolare delle norme sul benessere degli animali;
- di indicare la classe commerciale di carcasse, mezzene, quarti e singoli tagli e di sezionarli per la lavorazione e la vendita;
- di identificare i tagli di carne e indicarne l'utilizzo;
- di illustrare tagli di carne attuali;
- di descrivere le caratteristiche e le qualità delle carni;
- di esporre i diversi procedimenti di maturazione/frollatura della carne;
- di rispettare le norme igieniche, ambientali, sulla qualità e la sicurezza e di assicurarne il rispetto anche da parte di tutti i collaboratori del loro ambito lavorativo;
- di creare documentate etichette d'origine della carne, tenendo conto delle prescrizioni di legge obbligatorie e facoltative in merito alla tracciabilità e rintracciabilità della carne fresca.

Contenuti

- benessere degli animali
- macellazione
- classificazione
- sezionamento, tagli
- commercializzazione dell'animale intero
- caratteristiche e qualità della carne
- maturazione/frollatura e corretta conservazione della carne
- igiene/HACCP
- legislazione alimentare

**Esame**

L'esame relativo al modulo "Materia prima – la carne" è scritto e ha una durata di tre ore.

Modulo 2: Tecnologia di produzione**Finalità**

Ai candidati e alle candidate è richiesto:

- di spiegare come i microrganismi influiscono sulla qualità della carne e dei prodotti a base di carne;
- di contribuire ad un'alimentazione di qualità e ad un sano consumo di carne;
- di fornire informazioni documentate sui prodotti e indicarne i valori nutrizionali, tenendo conto delle prescrizioni di legge e degli obblighi di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- nel confezionamento e nell'etichettatura dei prodotti a base di carne, di utilizzare il materiale di imballaggio più adatto e osservare gli standard di legge;
- di descrivere specifici metodi di conservazione;
- di tenersi costantemente informati sui prezzi di mercato e sulla disponibilità dei prodotti, calcolare autonomamente i prezzi dei propri prodotti e di effettuare i calcoli tecnici relativi ai prodotti.

Contenuti

- microbiologia
- scienza dell'alimentazione
- etichettatura: valori nutrizionali
- imballaggi
- conservazione della carne e dei prodotti a base di carne
- calcolo tecnico professionale

Esame

Il candidato o la candidata deve preparare una cartella contenente tutte le ricette/modalità di preparazione, i calcoli dei valori nutrizionali, le tabelle riportanti i tempi minimi di conservazione e i calcoli tecnici relativi ai prodotti da lui/lei realizzati nel corso dell'esame pratico, ovvero:

- un salume di sua creazione
- un insaccato cotto tipo Cracovia
- un insaccato scottato di piccolo calibro
- un piatto di carne
- un prodotto pronto per la cottura/il consumo
- una grigliata
- un piatto di affettati



Modulo 3: Tecnologia di lavorazione della carne

Finalità

Ai candidati e alle candidate è richiesto:

- di utilizzare le ricette/modalità di preparazione, i calcoli dei valori nutrizionali, le tabelle relative ai tempi minimi di conservazione e i calcoli tecnici per le categorie di prodotto elencate.

Contenuti

- carne macinata e prodotti preparati con carne macinata
- prodotti pronti per la cottura/il consumo
- prodotti cosiddetti *convenience*
- insaccati scottati
- arrotolati e paté
- insaccati freschi/salsicce
- prodotti salmistrati freschi e cotti
- pinsaccati cotti
- prodotti alternativi e vegetariani

Esame

L'esame relativo al modulo "Tecnologia di lavorazione della carne" è scritto e ha una durata di tre ore.

Modulo 4: Vendita

Finalità

Ai candidati e alle candidate è richiesto:

- di preparare prodotti a base di carne e salumi secondo i desideri del cliente, tenendo in considerazione l'aspetto economico;
- di distinguere fra diversi tipi di clienti e le diverse tecniche di vendita, nonché di tenerne conto nell'allestimento del proprio negozio;
- di adottare misure di promozione delle vendite e vendere i propri prodotti tramite i propri canali di vendita con misure di vendita adeguate;
- di saper convincere il cliente e saperne gestire le reazioni in modo professionale.
- di condurre una semplice conversazione con un cliente nella seconda lingua (L 2).

Contenuti

- consigli al cliente
- marketing e promozione delle vendite
- servizi particolari (servizi per feste e ricevimenti, pratica di cucina, grigliare, ecc.)
- allestimento del banco
- assortimento aggiuntivo
- scienza dell'alimentazione e microbiologia
- italiano L 2 e inglese: carni e le possibilità di preparazione

Esame

L'esame relativo al modulo "Vendita" è scritto e ha una durata di tre ore.



Esame pratico

Finalità

Ai candidati e alle candidate è richiesto:

- di produrre artigianalmente prodotti a base di carne e salumi, e di presentarli alla clientela.

Esame

L'esame pratico dura complessivamente due giorni (al massimo 14 ore) ed è costituito da otto prove da eseguire e presentare.

Nel corso dell'esame il candidato o la candidata deve dimostrare di essere in grado di svolgere in modo professionalmente corretto i compiti che gli/le vengono assegnati nonché di saper presentare in modo chiaro il lavoro svolto.

Prova n. 1

Salume di propria creazione

Produrre un arrocolato, un paté o una galantina sulla base di un'idea e una ricetta proprie.

Prova n. 2

Produrre un insaccato cotto tipo Cracovia del diametro di 90 mm con almeno il 50% dell'impasto costituito da pezzi non macinati.

Prova n. 3

Produrre un insaccato scottato di piccolo calibro.

Il giorno dell'esame la commissione esaminatrice sceglie, fra i seguenti, un insaccato che tutti candidati devono produrre: insaccato scottato particolarmente adatto alla cottura alla griglia, *Weißwurst* (cosiddetta "salsiccia bianca"), *würstel* tipo Frankfurter, Meraner o Servelade, salsiccia di Cragno (*Krainer*), *grobe Fleischwurst* (insaccato scottato a macina grossa) e *Knödelwurst*.

Prova n. 4

Sezionare un quarto posteriore di bovino fino ad ottenere tagli di carne pronti per la cottura/il consumo.

Prova n. 5

Preparare un piatto di carne a scelta fra: gulasch, zuppa di gulasch, ragù, brasato di manzo, coppa di maiale, ossibuchi di vitello.

Prova n. 6

Preparare due prodotti pronti per la cottura/il consumo, di cui un arrosto ben guarnito e quattro porzioni uguali di prodotto.



Prova n. 7

Preparare una grigliata composta da:

- una salsiccia/un insaccato da grigliare
- almeno due spiedini diversi, composti da 4 pezzi ciascuno
- almeno due diversi piatti misti grigliati

Prova n. 8

Comporre un piatto di affettati misti per 4-6 persone guarnito con creatività, utilizzando almeno tre diverse tecniche di disposizione degli affettati.

Presentazione e descrizione delle preparazioni e successivo colloquio

Ogni candidato e ogni candidata ha 5-10 minuti di tempo per presentare le proprie creazioni. Seguirà un colloquio d'esame relativo alla propria presentazione della durata massima di 15 minuti.