

Programma d'esame di fine apprendistato: macellaio/macellaia

Il contenuto dell'esame si basa sul programma didattico e sul piano di formazione aziendale contemplati dall'ordinamento formativo relativo alla professione in oggetto.

1. Prova pratica

La prova pratica si compone dei seguenti compiti, tramite i quali le candidate e i candidati dimostrano di possedere le seguenti competenze pratiche:

- > sezionare una mezzena di maiale;
- > produrre salsicce sbollentate;
- > produrre salsicce da arrostitire e legarne una metà a nodo singolo e l'altra metà con legatura continua;
- > preparare un arrosto con guarnizione;
- > preparare una grigliata composta da tagli di carne diversi;
- > preparare un'insalata di salume (Wurstsalat);
- > presentare in tavola tutti i prodotti preparati.

Per la produzione dei vari alimenti ogni candidata e candidato riceve un proprio "cestino" di materie prime che devono essere tutte utilizzate, inclusi i tagli di carne.

La commissione esaminatrice valuta quanto segue:

- > pulizia e igiene
- > esecuzione dei tagli
- > scelta delle materie prime
- > procedure applicate
- > qualità e proprietà organolettiche del prodotto finale
- > economicità
- > presentazione

Durata dell'esame: 9 – 10 ore suddivise in 2 giorni consecutivi

2. Esame di teoria

L'esame di teoria consiste in un colloquio tecnico e nella presentazione della cartella dei prodotti che è da consegnare il primo giorno d'esame.

Colloquio tecnico

Nella prima parte dell'esame di teoria candidate e candidati presentano alla commissione esaminatrice un argomento di libera scelta attinente alla professione. In qualità di aspiranti lavoratori artigiani e artigiane devono essere in grado di presentare i contenuti con spontaneità, gioia ed entusiasmo, di dimostrare la propria conoscenza della materia nonché di avvalorare i contenuti teorici con le proprie esperienze e il proprio vissuto.

Nella scelta dell'argomento si deve tener conto dei seguenti requisiti:

- > rilevanza dell'argomento per la categoria professionale
- > nesso o motivazione personale per la scelta dell'argomento
- > logica interdisciplinare, creando almeno due punti di collegamento fra le materie: tecnica professionale, scienza degli alimenti (scienza della nutrizione), matematica applicata.
- > considerazione (se opportuno) degli aspetti di sostenibilità, regionalità e salute

Presentazione della cartella dei prodotti

Nella seconda parte dell'esame di teoria le candidate e i candidati presentano le loro cartelle dei prodotti contenenti i seguenti elementi:

- > piano di svolgimento dell'esame;
- > ricette dei prodotti preparati durante la prova pratica: salsiccia da arrostita, würstel tipo Frankfurter, insalata di salumi (Wurstsalat);
- > calcolo dei costi e dichiarazione di provenienza/origine dei salumi tipo Frankfurter prodotti, che verranno redatti a mano nella parte scritta.

La presentazione dura circa dieci minuti e deve prevedere obbligatoriamente una visualizzazione, che può essere analogica o digitale, a libera scelta. In entrambi i casi deve essere riconoscibile la calligrafia ovvero la motivazione personale.

Nel colloquio conclusivo il candidato o la candidata risponde in qualità di persona esperta a domande della commissione esaminatrice su materie prime, lavorazioni, caratteristiche qualitative, informazioni di base.

Durata complessiva dell'esame di teoria: 30 minuti