



Allegato 2 - “Formazione non formale. Attività svolta dall’apprendista in azienda”

Allegato al piano formativo individuale



MACELLAIO

Area di Attività	Attività ¹	1°	2°	3°	4°
EFFETTUARE INTERVENTI IGIENICO- SANITARI	Predisporre quanto necessario per l’attuazione delle procedure				
	Programmare gli interventi in base alle procedure				
	Eeguire le procedure di norma e quelle indicate dal responsabile dell’azienda				
	Attuare la corretta procedura di taglio manuale della carne e pulizia degli attrezzi taglienti				
	Utilizzare in sicurezza le attrezzature di base quali macchine per insaccati, tritacarne, affettatrici, mescolatrici e segaossi				
	Stoccare e movimentare meccanicamente le merci				
	Individuare gli elementi per la corretta movimentazione manuale dei carichi (volume, presa, altezza del sollevamento, distanza da percorrere, etc.)				
	Attuare la corretta procedura per la manipolazione di carichi (posizioni, postura,..)				
	Proteggersi contro l’esposizione ad agenti microclimatici e biologici				
	Evitare il contatto accidentale con parti elettriche e valutare lo stato di efficienza degli impianti				
	Indossare correttamente nei casi previsti e mantenere in stato di efficienza i dispositivi di protezione individuale messi a disposizione				
	Saper valutare le situazioni di emergenza per intervenire direttamente o dare l’allarme				
	Attuare correttamente le procedure di evacuazione				
	Controllare il proprio lavoro ed i risultati conseguiti				
	Controllare la pulizia dell’ambiente (in termini sensoriali), delle macchine (soprattutto le parti a contatto con il prodotto), del banco (superfici e angoli)				
	Effettuare analisi e dichiarazioni sanitarie				
	Fare un tampone e leggere un reperto analitico				
	Rispettare i protocolli del documento di autocontrollo HACCP ed attuare le indicazioni fornite dal datore di lavoro				
	Gestire autonomamente e/o proporre modifiche al sistema di autocontrollo HACCP				
	Segnalare le anomalie				
Riapplicare le procedure					

INSERIRE IN OGNI CASELLA LA **LETTERA** CHE INDICA SE E COME L’APPRENDISTA HA SVOLTO L’ATTIVITÀ

- A** – ha eseguito l’attività in totale affiancamento e sotto la guida continua del tutore
- B** – ha eseguito l’attività in parziale affiancamento e dopo aver acquisito le indicazioni operative
- C** – ha eseguito l’attività in totale autonomia
- D** – ha eseguito l’attività trovando soluzioni innovative o non routinarie

INVIARE AL SOGGETTO FORMATIVO ACCREDITATO DI RIFERIMENTO E ALL’APPRENDISTA

¹ Rispetto all’elenco di attività proposte è possibile integrarle e/o ridurle in riferimento all’effettivo processo produttivo e/o di erogazione di servizi

Area di Attività	Attività	1°	2°	3°	4°
EFFETTUARE IL DISOSSO E LA SEZIONATURA	Predisporre quanto necessario per lo svolgimento delle operazioni				
	Scegliere l'attrezzatura necessaria per il disosso e per le altre operazioni				
	Eseguire le operazioni necessarie per il disosso e la sezionatura				
	Individuare correttamente i tagli commerciali principali				
	Disossare e sezionare secondo le buone norme di lavorazione (mani e attrezzatura sempre puliti, seguire con l'attrezzatura l'andamento dei fasci muscolari, mantenere integre le aponeurosi,) e in modo conforme alle normative igienico-sanitarie in materia				
	Controllare il corretto disosso e l'integrità delle aponeurosi				
	Controllare la qualità della carne				
	Stabilire i tempi di conservazione e di vendita				
	Operare con destrezza ed abilità				
	Assumersi la responsabilità delle operazioni svolte				
	Lavorare con spirito di collaborazione				
TRASFORMARE IL PRODOTTO	Predisporre quanto necessario per l'esecuzione delle operazioni				
	Progettare le sequenze delle operazioni				
	Eseguire le operazioni necessarie per la trasformazione del prodotto				
	Predisporre, operando con fantasia e conoscendo le esigenze della clientela, piatti tradizionali e non, seguendo le norme				
	Sviluppare, con discreta autonomia, gusto estetico e senso pratico				
	Controllare lo svolgimento del processo				
	Effettuare controlli specifici in funzione della tipologia del prodotto				
	Operare nel pieno rispetto della normativa sull'igiene e la sicurezza				
	Comunicare le anomalie				
	Intervenire con gusto estetico, senso pratico				
	Acquisire abilità manuale e destrezza nell'eseguire le operazioni e nell'uso delle attrezzature				
	Operare con spirito di collaborazione e responsabilità				
CONSERVARE IL PRODOTTO	Programmare i tempi				
	Programmare e predisporre secondo le procedure indicate dalle norme				
	Eseguire le operazioni relative alla conservazione dei prodotti				
	Applicare le procedure aziendali inerenti il trattamento e la conservazione dei prodotti				
	Applicare correttamente le procedure per la conservazione, seguendo le normative in materia				
	Controllare lo stato di conservazione				
	Riconoscere sensorialmente lo stato di conservazione del prodotto				
	Segnalare eventuali stati di alterazione del prodotto				
	Controllare la rotazione del magazzino				
	Recuperare e/o segnalare variazioni significative degli elementi della conservazione				
	Operare con senso di responsabilità calcolando le conseguenze delle proprie azioni				
	Coordinare il proprio lavoro con quello dei colleghi				

INSERIRE IN OGNI CASELLA LA **LETTERA** CHE INDICA SE E COME L'APPRENDISTA HA SVOLTO L'ATTIVITÀ

- A** – ha eseguito l'attività in totale affiancamento e sotto la guida continua del tutore
- B** – ha eseguito l'attività in parziale affiancamento e dopo aver acquisito le indicazioni operative
- C** – ha eseguito l'attività in totale autonomia
- D** – ha eseguito l'attività trovando soluzioni innovative o non routinarie

Area Di Attività	Attività	1°	2°	3°	4°
ESPORRE E VENDERE I PRODOTTI	Progettare lo spazio espositivo				
	Allestire con gusto e fantasia la vetrina tenendo conto delle diverse situazioni				
	Curare l'ordine, la pulizia, l'estetica del punto vendita				
	Interpretare le richieste della clientela ponendo domande appropriate				
	Gestire il feed back dei clienti per migliorare la loro soddisfazione				
	Promuovere e controllare l'utilizzazione di diversi prodotti in funzione della tipologia, delle abitudini alimentari, dell'ubicazione del negozio, della stagione, delle condizioni meteorologiche, del giorno della settimana				
	Adottare un comportamento ed un abbigliamento consoni alle attività svolte ed allo stile dell'azienda				
	Promuovere una campagna promozionale di prodotti, sapendo progettare adeguatamente lo spazio espositivo e in funzione del feed-back della clientela				
	Definire le scorte necessarie in funzione delle diverse variabili di vendita (necessità di rotazione, stagionalità, mercato, ecc.)				
	Provvedere al rifornimento delle scorte				
	Progettare la vendita, la tempistica, ...				
	Operare nel rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza				
	Adottare un comportamento basato sulla responsabilità e sulla collaborazione				
	Stimare il vendibile e valutare le tipologie di carne				
CALCOLARE LA REDDITIVITÀ DEI PRODOTTI	Predisporre procedure e/o test di controllo				
	Eeguire le procedure in base alle caratteristiche del prodotto				
	Controllare a posteriori le risultanze dei test				
	Analizzare i costi				
	Valutare correttamente e professionalmente il costo dei prodotti				
	Utilizzare diversamente prodotti e/o sfridi secondo la stagione e/o la clientela				
	Scorporare percentualmente sul reso, i tagli anatomici e/o i prodotti				
	Effettuare un calcolo di redditività economica				
	Adottare un comportamento professionale volto ad ottimizzare sul piano economico i risultati				
<i>Eventuale ulteriore Area di attività</i>					
<i>Eventuale ulteriore Area di attività</i>					

INSERIRE IN OGNI CASELLA UNA **LETTERA** CHE INDICA SE E COME HA SVOLTO L'ATTIVITA' L'APPRENDISTA:

- A** – ha eseguito l'attività in totale affiancamento e sotto la guida continua del tutore
- B** – ha eseguito l'attività in parziale affiancamento e dopo aver acquisito le indicazioni operative
- C** – ha eseguito l'attività in totale autonomia
- D** – ha eseguito l'attività trovando soluzioni innovative o non routinarie

