

Stato 01.02.2017

Indice dei contenuti

A)	Competenze d'azione	2
1	Competenza professionale / Obiettivi generali, particolari e di valutazione	2 - 13
2	Competenza metodologiche	14
3	Competenza sociali e personali	15
B)	Tavola delle lezioni della scuola tecnica professionale	16
C)	Processo di qualificazione	17 - 18
D)	Autorizzazione	19
Annesso:		
	Elenco dei documenti relativi alla realizzazione della formazione professionale iniziale	20

A Competenze d'azione

1 Competenza professionale

Le **competenze professionali** abilitano le addette alimentariste e gli addetti alimentaristi a risolvere compiti e problemi tecnici nell'ambito lavorativo in modo autonomo e competente come pure ad adempiere con successo ai nuovi requisiti professionali.

1.1 Gli obiettivi generali, particolari e di valutazione concretizzano le competenze professionali che ci si aspetta alla fine della formazione. Il concetto degli obiettivi generali descrive e definisce in forma generale gli ambiti tematici della formazione, in quanto questi sono importanti per le addette alimentariste e gli addetti alimentaristi. Gli obiettivi generali concretizzano quelli di valutazione e descrivono la visione, il comportamento e le qualità comportamentali. Gli obiettivi particolari sono tradotti in forma più concreta grazie agli obiettivi di valutazione. Le persone in formazione dovrebbero confermare di essere capaci di conoscere questi obiettivi particolari nel corso di situazioni particolari. Gli obiettivi generali e particolari sono i medesimi per entrambi i luoghi d'apprendimento, mentre gli obiettivi di valutazione sono specifici per la scuola professionale di base e per il centro di tirocinio.

1.2 Le competenze metodiche, sociali e personali sono incentivate grazie alle competenze professionali formulate nel piano di formazione. Le persone in formazione raggiungono la capacità d'azione per il profilo professionale secondo l'art. 1 cpv. 2 dell'ordinanza sulla formazione professionale di base. Questo apprendistato fornirà loro una preparazione a lungo termine e un sostegno nello sviluppo personale.

Durante la formazione per divenire addetta alimentarista e addetto alimentarista sono incentivate le seguenti competenze professionali sotto forma di obiettivi generali, particolari e di valutazione.

Obiettivi generali, particolari e di valutazione per entrambi i centri di formazione

<p>1.1 Obiettivo generale per le materie prime e i semilavorati</p> <p>Le conoscenze delle differenze caratteristiche di qualità e proprietà delle materie prime e dei semilavorati sono importanti al fine di immagazzinare e di trasformare questi ultimi correttamente.</p> <p>Le addette alimentariste e gli addetti alimentaristi dispongono dei più importanti concetti di immagazzinamento e trasformazione delle materie prime e dei semilavorati impiegati riguardo a generi alimentari e/o bevande di alta qualità secondo le direttive aziendali.</p>	
<p>1.1.1 Obiettivo particolare per i requisiti di qualità</p> <p>L'addetto alimentarista¹ è consapevole dell'importanza dei requisiti di qualità e lavora unicamente materie prime e semilavorati che soddisfano le direttive. In caso di differenze misurate reagisce secondo le disposizioni aziendali.</p>	
<p>Obiettivi di valutazione presso il centro di tirocinio</p>	<p>Obiettivi di valutazione presso la scuola professionale di base</p>
<p>1.1.1.1 Sono in grado di utilizzare le materie prime e i semilavorati secondo le disposizioni aziendali. (C3)</p>	<p>1.1.1.1 L'addetto alimentarista è in grado di spiegare i concetti di materia prima e di semilavorato e di descrivere i requisiti di qualità. (C2)</p>
<p>1.1.1.2 Descrivo le direttive per l'immagazzinamento e la lavorazione delle materie prime e dei semilavorati nel mio ambito lavorativo e le rispetto di conseguenza. (C3)</p>	<p>1.1.1.2 L'addetto alimentarista illustra il significato delle direttive per l'immagazzinamento e la lavorazione per mezzo di esempi. (C2)</p>
<p>1.1.1.3 Riconosco differenze nella qualità delle materie prime e dei semilavorati rispetto allo standard prestabilito e reagisco secondo le disposizioni aziendali. (C4)</p>	<p>1.1.1.3 L'addetto alimentarista spiega i concetti sensorici di base. Riconosce le divergenze rispetto allo standard prestabilito paragonandoli a campioni scelti. (C4)</p>

Competenze metodologiche

- 2.3 Approccio orientato sulla qualità

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e responsabilità
- 3.2 Cura e igiene

¹ Per ragioni di una migliore lettura si applica solo la forma maschile. Ovviamente si intende per sottinteso anche l'addetta alimentarista.

<p>1.1.2 Obiettivo particolare per le proprietà L'addetto alimentarista è consapevole delle proprietà delle materie prime e dei semilavorati cui spetta un valore importante nel corso del processo. Considera coscientemente queste caratteristiche durante il suo lavoro.</p>	
<p>Obiettivi di valutazione presso il centro di tirocinio</p>	<p>Obiettivi di valutazione presso la scuola professionale di base</p>
<p>1.1.2.1 Sono in grado di differenziare tra le materie prime e i semilavorati in base alle caratteristiche di lavorazione problematiche e non problematiche. (C3)</p>	<p>1.1.2.1 L'addetto alimentarista classifica le materie prime e i semilavorati nelle forme di stato: in pezzi, in polvere, pastosi, liquidi e gassosi. (C3)</p>
<p>1.1.2.2 Lavoro secondo le direttive aziendali e mi concentro soprattutto sulle materie prime e sui semilavorati problematici. (C3)</p>	<p>1.1.2.2 L'addetto alimentarista è in grado di spiegare le caratteristiche cruciali del processo inerenti alle materie prime e ai semilavorati in pezzi, in polvere, pastosi, liquidi e gassosi. (C2)</p>

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio interdisciplinare sul processo
- 2.3 Approccio orientato verso la qualità

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e responsabilità

1.2 Obiettivo generale per i macchinari e gli impianti

Durante la lavorazione delle derrate alimentari sono utilizzati macchinari complessi, impianti come pure linee di produzione e di imballaggio. Si conviene che per la comprensione di macchinari e installazioni deve essere concessa un'importanza centrale, al fine di manovrare questi ultimi in modo competente e sicuro.

Le addette alimentariste e gli addetti alimentaristi capiscono il principio di funzionamento dei mezzi di produzione usati, cosicché utilizzano questi ultimi in modo sicuro e corretto. Sono capaci di riconoscere i modi di funzionamento errati e di prendere le misure corrette per la soluzione del problema o per riportare la segnalazione del disagio.

1.2.1 Obiettivo particolare per il fattore di produzione

L'addetto alimentarista è in grado di spiegare la costruzione e i più importanti modi di funzionamento delle linee di produzione e d'imballaggio utilizzati. Egli definisce le installazioni e le più semplici linee autonomamente. Così facendo riconosce l'importanza delle disposizioni per la sicurezza sul lavoro e le osserva coscienziosamente.

Obiettivi di valutazione presso il centro di tirocinio	Obiettivi di valutazione presso la scuola professionale di base
1.2.1.1 Presento la costruzione delle linee di produzione e d'imballaggio utilizzate e spiego la funzione di ogni componente. (C2)	1.2.1.1 L'addetto alimentarista è in grado di differenziare tra macchinari, impianti e linee. Spiega i principi di costruzione e di funzionamento del macchinario. (C2)
1.2.1.2 Allestisco la linea autonomamente secondo le disposizioni. (C3)	

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavorazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e responsabilità
- 3.2 Cura e igiene
- 3.3 Attitudine alla comunicazione

<p>1.2.2 Obiettivo particolare per il guasto tecnico L'addetto alimentarista è consapevole della conseguenza di un guasto tecnico a una linea ed è in grado di riconoscerlo. Egli è pronto a evitare i guasti tecnici e reagisce in modo corretto e conforme alla situazione nel momento in cui si presentano.</p>	
<p>Obiettivi di valutazione presso il centro di tirocinio</p>	<p>Obiettivi di valutazione presso la scuola professionale di base</p>
<p>1.2.2.1 Enumero sul mio posto di lavoro i più frequenti guasti tecnici all'impianto e ne individuo le possibili cause. (C1)</p>	<p>1.2.2.1 L'addetto alimentarista descrive il procedimento sistematico nel riconoscimento dei guasti tecnici basandosi su una lista di controllo. (C2)</p>
<p>1.2.2.2 Illustro le conseguenze dei guasti tecnici agli impianti nel mio ambito lavorativo. (C2)</p>	<p>1.2.2.2 L'addetto alimentarista individua le possibili cause e spiega le conseguenze dei guasti tecnici agli impianti. (C2)</p>
<p>1.2.2.3 Reagisco velocemente e in modo corretto giudicando la situazione dei guasti tecnici basandomi sulle direttive aziendali. (C3)</p>	

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavorazione
- 2.2 Approccio interdisciplinare sul processo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e responsabilità
- 3.7 Resistenza psicofisica e impegno

<p>1.2.3 Obiettivo particolare per il dispositivo di protezione L'addetto alimentarista è consapevole dell'importanza dei dispositivi di protezione e dei provvedimenti per la tutela della salute sul posto di lavoro. Usa correttamente i dispositivi di protezione e applica conseguentemente le misure di protezione sul posto di lavoro.</p>	
<p>Obiettivi di valutazione presso il centro di tirocinio</p>	<p>Obiettivi di valutazione presso la scuola professionale di base</p>
<p>1.2.3.1 Presento i dispositivi di protezione sul mio posto di lavoro e spiego le loro funzioni. (C2)</p>	<p>1.2.3.1 L'addetto alimentarista descrive differenti sistemi di dispositivi di protezione e motiva la loro utilizzazione. (C2)</p>
<p>1.2.3.2 Non tralascio alcun dispositivo di protezione, fermo l'installazione nel caso in cui ci siano degli impianti che funzionano in modo errato e li mantengo in posizione di stallo. (C3)</p>	<p>1.2.3.2 L'addetto alimentarista motiva per quale motivo i dispositivi di protezione devono essere in grado di funzionare in ogni caso. Illustra importanti conseguenze nel mancato funzionamento con l'ausilio di esempi. (C2)</p>

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavorazione
- 2.2 Approccio interdisciplinare sul processo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e responsabilità
- 3.4 Attitudine a gestire i conflitti

1.3 Obiettivo generale per la produzione industriale di derrate alimentari

L'uso degli impianti di produzione e/o d'imballaggio rappresenta l'attività più importante di un addetto alimentarista.

Le addette alimentariste e gli addetti alimentaristi preparano, manovrano e controllano, secondo le direttive, gli impianti e le linee di produzione e/o d'imballaggio più semplici. Al contempo considerano la funzione degli impianti o delle linee, le tecnologie di processo adeguate e le responsabilità. In linea di principio comprendono il processo e sono qualificati per eseguire autonomamente o in squadra le tappe di lavorazione secondo le disposizioni lavorative. Devono protocollare i punti di controllo e compilare i rapporti di qualità.

1.3.1 Obiettivo particolare per la qualità dei prodotti

L'addetto alimentarista è qualificato per valutare le derrate alimentari prodotte secondo le direttive di qualità. Riconosce le irregolarità e adotta le misure correttive necessarie.

Obiettivi di valutazione presso il centro di tirocinio	Obiettivi di valutazione presso la scuola professionale di base
1.3.1.1 Descrivo l'esigenza di un prelievo di campione nel mio ambito lavorativo e la attuo in modo corretto. (C3)	1.3.1.1 L'addetto alimentarista commenta i criteri del prelievo di un campione secondo lo scopo di utilizzo. (C2)
1.3.1.2 Organizzo i controlli all'interno del processo del mio ambito lavorativo e valuto i risultati conformemente alle direttive di qualità. (C6)	1.3.1.2 L'addetto alimentarista mostra i controlli fondamentali all'interno del processo dell'industria alimentare e commenta la loro importanza. (C2)
1.3.1.3 Riconosco le irregolarità all'interno del processo e avvio le necessarie misure di provvedimento. (C4)	1.3.1.3 L'addetto alimentarista commenta delle possibili misure di correzione nel caso di allontanamento dagli standard qualitativi dei prodotti. (C2)

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio interdisciplinare sul processo
- 2.3 Approccio orientato verso la qualità
- 2.4 Strategie d'informazione e di comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e responsabilità
- 3.2 Cura e igiene

1.3.2 Obiettivo particolare per il processo di lavorazione	
L'addetto alimentarista è in grado di mostrare i passi tecnologici delle linee di produzione e d'imballaggio. Manovra e controlla impianti e linee semplici secondo le disposizioni lavorative. Al contempo adempie coscienziosamente le prescrizioni per la sicurezza sul posto di lavoro.	
Obiettivi di valutazione presso il centro di tirocinio	Obiettivi di valutazione presso la scuola professionale di base
1.3.2.1 Sono in grado di mostrare i passi tecnologici in un processo a catena. (C2)	1.3.2.1 L'addetto alimentarista enumera i passi processuali tecnologici fondamentali. (C2)
1.3.2.2 Comprendo l'incarico di produzione, controllo le ricette di fabbricazione e le direttive di regolazione. (C4)	1.3.2.2 L'addetto alimentarista rielabora le ricette di fabbricazione fondamentali e le direttive di regolazione. (C2)
1.3.2.3 Manovro e controllo autonomamente oppure in squadra impianti e linee semplici. (C3)	
1.3.2.4 Durante la lavorazione controllo la qualità del prodotto e reagisco nel caso in cui ci siano deviazioni rispetto alle direttive. (C4)	

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio interdisciplinare sul processo
- 2.3 Approccio orientato verso la qualità
- 2.5 Strategie d'apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e responsabilità
- 3.5 Attitudine al lavoro di squadra
- 3.6 Forme di cortesia

<p>1.3.3 Obiettivo particolare per la garanzia di qualità L'addetto alimentarista è consapevole dell'importanza del concetto di qualità. È in grado di protocollare il processo di lavorazione secondo la documentazione di assicurazione qualità (QM) dell'azienda, di riconoscere differenze e di notificarle in base alle direttive aziendali.</p>	
<p>Obiettivi di valutazione presso il centro di tirocinio</p>	<p>Obiettivi di valutazione presso la scuola professionale di base</p>
<p>1.3.3.1 Spiego tutti i punti di monitoraggio (CPs) del processo in corso. (C2)</p>	<p>1.3.3.1 L'addetto alimentarista spiega il significato pratico e l'applicazione del HACCP. (C2)</p>
<p>1.3.3.2 Eseguo le impostazioni e i controlli necessari e li protocollo. (C3)</p>	<p>1.3.3.2 L'addetto alimentarista spiega la necessità e i punti per una stesura completa del protocollo. (C2)</p>
<p>1.3.3.3 Riconosco le differenze rispetto alle direttive aziendali e reagisco secondo le istruzioni. (C4)</p>	<p>1.3.3.3 L'addetto alimentarista presenta l'importanza della reazione e delle norme correttive in caso di divergenza di un punto di controllo (CP). (C2)</p>

Competenze metodologiche

- 2.3 Approccio orientato verso la qualità
- 2.4 Strategie d'informazione e di comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e responsabilità
- 3.3 Attitudine alla comunicazione
- 3.4 Attitudine a gestire i conflitti

1.4 Obiettivo generale per l'igiene, per la sicurezza sul posto di lavoro, per la tutela della salute e per la protezione dell'ambiente

La comprensione dei concetti d'igiene, di sicurezza sul posto di lavoro, di tutela della salute e della protezione dell'ambiente rappresenta una competenza centrale per le addette alimentariste e gli addetti alimentaristi. Da un lato le prescrizioni di legge e quelle aziendali prescrivono questi requisiti, d'altro lato l'igiene per la qualità di produzione è un parametro determinante.

Le addette alimentariste e gli addetti alimentaristi comprendono queste esigenze e le adottano coscientemente per il proprio ambito lavorativo. Adempiono coscientemente i principi igienici nelle fasi di pulizia, di disinfezione e d'igiene personale. Al contempo sono consci dei pericoli per la propria sicurezza e salute e rispettano le direttive.

1.4.1 Obiettivo particolare per l'igiene alimentare e aziendale

L'addetto alimentarista è consapevole del fatto che le regole dell'igiene alimentare e aziendale all'interno della ditta devono essere applicate.

Spiega le disposizioni in materia di igiene personale, alimentare e aziendale e le osserva di conseguenza.

Obiettivi di valutazione presso il centro di tirocinio	Obiettivi di valutazione presso la scuola professionale di base
1.4.1.1 Sono consapevole dell'importanza delle prescrizioni d'igiene personali e aziendali e le osservo di conseguenza. (C3)	1.4.1.1 L'addetto alimentarista spiega i principi generali dell'igiene personale nell'industria alimentare. (C2)
1.4.1.2 In caso di incertezze nelle prescrizioni in vigore mi informo oppure domando ai superiori. (C3)	1.4.1.2 L'addetto alimentarista elenca le leggi e le regolamentazioni più importanti in materia di igiene delle derrate alimentari. (C1)
1.4.1.3 Evito ricontaminazioni di derrate alimentari seguendo le direttive aziendali. (C3)	1.4.1.3 L'addetto alimentarista precisa su quali punti occorre prestare attenzione al fine di evitare ricontaminazioni microbiologiche. (C2)

Competenze metodologiche

- 2.3 Approccio orientato verso la qualità

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e responsabilità
- 3.2 Cura e igiene
- 3.3 Attitudine alla comunicazione

<p>1.4.2 Obiettivo particolare per la sicurezza sul posto di lavoro, la tutela della salute e la protezione dell'ambiente</p> <p>L'addetto alimentarista spiega le direttive e le regolamentazioni per la sicurezza sul posto di lavoro nel proprio ambito lavorativo e nel rispetto della tutela della salute e le osserva in modo conseguente.</p>	
<p>Obiettivi di valutazione presso il centro di tirocinio</p>	<p>Obiettivi di valutazione presso la scuola professionale di base</p>
<p>1.4.2.1 Enumero i possibili pericoli aziendali che possono causare infortuni o malattie. (C1)</p>	<p>1.4.2.1 L'addetto alimentarista descrive fonti aziendali e possibili cause che possono provocare infortuni o malattie. (C2)</p>
<p>1.4.2.2 Spiego lo scopo dell'equipaggiamento personale di protezione così come i dispositivi di protezione aziendali e li applico di conseguenza. (C3)</p>	<p>1.4.2.2 L'addetto alimentarista illustra l'equipaggiamento personale di protezione come pure i dispositivi di protezione aziendali e descrive le loro applicazioni e utilità. (C2)</p>
<p>1.4.2.3 Rispetto le raccomandazioni riguardanti la tutela della salute e applico tecniche di lavorazione sicure ed ergonomiche. (C3)</p>	<p>1.4.2.3 L'addetto alimentarista spiega i vantaggi di una tutela della salute attiva. (C2)</p>
<p>1.4.2.4 Osservo le prescrizioni ambientali in vigore nell'ambito aziendale come pure al di fuori di esso. (C3)</p>	<p>1.4.2.4 L'addetto alimentarista motiva l'importanza del rispetto ambientale e spiega le prescrizioni ambientali importanti per l'azienda. (C3)</p>

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavorazione
- 2.3 Approccio orientato verso la qualità

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e responsabilità

1.4.3 Obiettivo particolare per la pulizia e disinfezione	
L'addetto alimentarista esegue attività di pulizia secondo le disposizioni lavorative. In questo caso rispetta aspetti economici ed ecologici. Egli è in grado di applicare le disposizioni lavorative della pulizia e della disinfezione nel suo ambito lavorativo secondo le direttive.	
Obiettivi di valutazione presso il centro di tirocinio	Obiettivi di valutazione presso la scuola professionale di base
1.4.3.1 Pulisco e disinfetto secondo le disposizioni lavorative, considerando anche gli aspetti economici ed ecologici. (C3)	1.4.3.1 L'addetto alimentarista spiega lo scopo della pulizia e della disinfezione. (C2)
1.4.3.2 Pulisco considerando i possibili pericoli causati da prodotti di pulizia e di disinfezione, come pure quelli causati da temperatura, pressione, corrente elettrica e acqua. (C3)	1.4.3.2 L'addetto alimentarista spiega la possibilità d'applicazione e i pericoli causati da acidi, basi, tensidi e acqua nel corso della fase di pulizia. (C2)
1.4.3.3 Spiego le motivazioni per l'uso del prodotto di disinfezione nel mio ambito lavorativo e lo utilizzo secondo le direttive. (C3)	1.4.3.3 L'addetto alimentarista spiega i prodotti di disinfezione fondamentali e il loro spettro d'azione. (C2)

Competenze metodologiche

- 2.3 Approccio orientato verso la qualità
- 2.4 Strategie d'informazione e di comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e responsabilità
- 3.2 Cura e igiene

2 Competenza metodologiche

Grazie a una buona organizzazione personale del lavoro, le **competenze metodologiche** permettono agli addetti alimentaristi di lavorare in modo ordinato e pianificato, di impiegare mezzi ausiliari in maniera sensata e di risolvere i problemi riflettendo e orientandosi verso l'obiettivo.

2.1 Tecniche di lavoro

Gli addetti alimentaristi assimilano tecniche di lavorazione che consentono loro di mantenere l'ordine, di stabilire le priorità, di formulare le procedure in modo sistematico e razionale e di garantire la sicurezza sul posto di lavoro. Pianificano i passi decisivi dell'attività, lavorano in modo efficiente, orientato verso l'obiettivo finale da un punto di vista economico e ecologico.

2.2 Modo di operare orientato ai processi

Gli addetti alimentaristi prendono in considerazione gli ambiti lavorativi nel corso di tutto il processo di produzione alimentare. Sono consapevoli degli effetti della loro attività sulle loro colleghe e sui loro colleghi come pure sul risultato all'interno dell'azienda.

2.3 Modo di operare orientato alla qualità

Gli addetti alimentaristi sono consapevoli dell'importanza dei requisiti di qualità riguardanti le derrate alimentari e procedono secondo le disposizioni.

2.4 Strategie d'informazione e di comunicazione

Gli addetti alimentaristi utilizzano i mezzi di comunicazione a disposizione al fine di documentare i risultati del lavoro. Provvedono e comunicano attivamente le informazioni necessarie per la loro attività professionale.

2.5 Strategie d'apprendimento

Gli addetti alimentaristi modellano il proprio metodo d'apprendimento secondo i differenti compiti e posizioni problematiche. Si impegnano con strategie d'apprendimento efficienti, che procurano gratificazione, successo e soddisfazione nello studio e grazie alle quali rafforzano le loro capacità per l'apprendimento autonomo che servirà loro per tutta la vita.

3 Competenza sociali e personali

Le **competenze sociali e personali** consentono agli addetti alimentaristi di sviluppare al contempo le relazioni sociali e di superare le sfide nelle situazioni di comunicazione rispettivamente di gruppo in modo sicuro e coscienzioso. Rafforzano inoltre la propria personalità e sono disposti a lavorare sul proprio sviluppo.

3.1 Senso di responsabilità

Gli addetti alimentaristi sono in grado di prendere decisioni di propria responsabilità riguardanti il loro ambito lavorativo.

3.2 Accuratezza e igiene

Gli addetti alimentaristi svolgono il loro lavoro secondo le direttive in materia di igiene. Lavorano accuratamente con materie prime, prodotti e installazioni dell'azienda a loro affidati.

3.3 Capacità di comunicazione

Gli addetti alimentaristi sono aperti al dialogo in qualsiasi situazione e applicano le regole di base per la conduzione del dialogo. Adeguano il loro linguaggio e il loro comportamento secondo la situazione e le esigenze dell'interlocutore.

3.4 Capacità di gestire i conflitti

Gli addetti alimentaristi sono disposti a instaurare una discussione, riconoscono altri punti di vista, discutono in modo mirato e trattano per trovare una soluzione.

3.5 Capacità di lavorare in gruppo

Gli addetti alimentaristi sono pronti a lavorare in gruppo in modo efficiente e mirato. All'interno del gruppo si comportano in modo costruttivo e collaborano tra di loro.

3.6 Forme comportamentali

Gli addetti alimentaristi adeguano il proprio linguaggio e comportamento secondo la situazione e le necessità dell'interlocutore. Sono puntuali, ordinati e attendibili.

3.7 Efficienza e capacità di lavorare sotto pressione

Gli addetti alimentaristi sono in grado di operare in condizioni stressanti, affrontando i compiti con fermezza e attenzione. Nelle situazioni critiche mantengono la visione generale. Dispongono di un'elevata resistenza psicofisica.

B) Tavola delle lezioni della scuola professionale di base

FORMAZIONE SCOLASTICA DI BASE	1° anno	2° anno	Totale
1. Formazione teorica specialistica	200	200	400
<i>Materie prime e prodotti semilavorati</i>			
<i>Macchinari e impianti</i>			
<i>Produzione industriale di derrate alimentari</i>			
<i>Igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente</i>			
2. Educazione fisica e sport	40	40	80
3. Lezioni di cultura generale	120	120	240
Totale delle lezioni	360	360	720

C) Procedure di qualificazione

1 Organizzazione della qualificazione finale

1.1 La qualificazione finale (l'ambito di qualificazione è basato sul lavoro pratico) è svolto sull'arco di quattro ore presso il centro di tirocinio o in casi d'eccezione in altri luoghi indicati. Nel corso dell'esame pratico il candidato lavora al proprio posto, le infrastrutture necessarie sono a sua disposizione, il cui stato è impeccabile. L'elenco dei compiti dettagliati è redatto dal centro di tirocinio in base alla guida generale e sottoposto all'esperto per la sua delibera.

1.2 Gli ambiti di qualificazione da esaminare comprendono:

a) Prova pratica

Posizione 1: Produzione industriale di derrate alimentari (1.3)

Posizione 2: Igiene, sicurezza sul posto di lavoro, per la tutela della salute e per la protezione dell'ambiente (1.4)

b) Cultura generale

Conformemente al regolamento dell'ufficio federale per l'insegnamento della cultura generale.

c) Nota d'esperienza della lezione d'orientamento professionale

La nota d'esperienza è ottenuta arrotondando ad una mezza nota o ad una nota intera la media di tutte le note degli attestati semestrali delle lezioni di orientamento professionale.

1.3 Le prestazioni scolastiche nelle procedure di qualificazione finali sono valutate con note da 6 fino a 1. È permesso aggiudicare le mezze note.

1.4 Le note di qualsiasi processo di qualificazione saranno arrotondate come nota media alla posizione decimale.

1.5 Nel certificato delle note sono assegnate con una sola nota la nota complessiva e le prestazioni riunite di ogni campo di qualificazione.

1.6 Valori delle note (note / caratteristiche delle prestazioni)

6 ottimo

5 buono

4 sufficiente

3 insufficiente

2 molto insufficiente

1 inutilizzabile

1.7 Per il superamento della procedura di qualificazione sono giudicati i seguenti ambiti di qualificazione e ponderati:

- Lavoro pratico: conta doppio;
- Cultura generale: conta semplice;
- Nota d'esperienza: conta semplice.

1.8 La nota globale é arrotondata ad una cifra decimale; questa nota é ottenuta dalle note ponderate di entrambi gli ambiti di qualificazione degli esami finali cosí come dalla nota d'esperienza ponderata.

1.9 L'esame finale é superato, quando:

- a. l'ambito di qualificazione «lavoro pratico» é giudicato con la nota uguale o superiore a 4; e
- b. la nota globale raggiunge il 4 o è superiore.

D) Autorizzazione

Commissione di lavoro per la formazione degli addetti alimentaristi

Berna, 25 maggio 2007

Hans Peter Köppel, Presidente

Beat Hodler, amministratore

Questo piano di formazione è approvato dall'ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia in base all'articolo 10, capoverso 1 dell'ordinanza in materia di formazione professionale di base per gli addetti alimentaristi del 25 luglio 2007.

Berna, 25 luglio 2007

Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia

La direttrice

Ursula Renold

Annesso

Elenco dei documenti relativi alla realizzazione della formazione professionale iniziale
Addetta / addetto alimentarista CFP

Documenti	Fonte di riferimento
Ordinanza sulle formazioni professionali iniziali quali addetta/addetto alimentarista CFP del 25.07.2007	Segretaria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione SEFRI http://www.sbf.admin.ch/ Versione cartacea: Ufficio federale delle costruzioni e della logistica UFCL www.bundespublikationen.admin.ch
Piano di formazioni per l'addetta/addetto alimentarista CFP del 25.07.2007	Comunità di lavoro Tecnici alimentaristi www.lebensmitteltechnologe.ch
Corso d'insegnamento pilota per l'addetta/addetto alimentarista CFP	Comunità di lavoro Tecnici alimentaristi www.lebensmitteltechnologe.ch
Guida generale per la procedura di qualificazione	Comunità di lavoro Tecnici alimentaristi www.lebensmitteltechnologe.ch
Formulario di voti per l'addetta/addetto alimentarista CFP	Comunità di lavoro Tecnici alimentaristi www.lebensmitteltechnologe.ch
Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute	Comunità di lavoro Tecnici alimentaristi www.lebensmitteltechnologe.ch