

Guida al lavoro pratico prestabilito (LPP) «Orientamento cioccolato»

Tecnica alimentarista AFC / Tecnico alimentarista AFC

conformemente all'ordinanza sulla formazione professionale
di base e al piano di formazione TA AFC del 5 settembre 2012

La procedura di qualificazione per tecnici alimentaristi AFC è disciplinata dall'ordinanza della SE-FRI del 5 settembre 2012 sulla formazione professionale di base e dal relativo piano di formazione (sezione D).

La sezione D del piano di formazione definisce i campi di qualificazione «lavoro pratico», «conoscenze professionali», «cultura generale» e «nota relativa all'insegnamento professionale».

La presente guida disciplina il **campo di qualificazione «lavoro pratico» LPP**.

Lavori pratici LPP:

Questo campo di qualificazione serve a verificare il raggiungimento degli obiettivi di valutazione legati all'orientamento in azienda e nei corsi interaziendali (durata: 16 ore).

Il campo di qualificazione comprende:

- Posizione 1: preparazione delle materie prime (vale semplice)
- Posizione 2: produzione di derrate alimentari (vale doppio)
- Posizione 3: imbottigliamento o imballaggio di derrate alimentari (vale semplice)
- Posizione 4: garanzia della sostenibilità e della sicurezza (vale semplice)

L'esame pratico per l'**orientamento «cioccolato»** si svolge nell'arco di due giorni presso l'azienda di formazione del candidato.

L'esame è organizzato nel modo seguente:

Posizione 1:	preparazione delle materie prime prodotto intermedio	4 ore e ½
Posizione 2:	produzione di derrate alimentari	6 ore
Posizione 3:	imbottigliamento o imballaggio di derrate alimentari	2 ore
Posizione 4:	garanzia della sostenibilità e della sicurezza	3 ore e ½

Durata totale dell'esame	16 ore
---------------------------------	---------------

Lavori d'esame

- Posizione 1: **preparazione delle materie prime** (prodotto intermedio)
Fabbricazione di una determinata quantità di prodotto semilavorato o intermedio partendo dalla materia prima fino a ottenere il prodotto intermedio finito (3 sotto-posizioni).
- Posizione 2: **produzione di derrate alimentari**
Fabbricazione di 3-4 prodotti, partendo da semilavorati fino a ottenere il prodotto finito (4 sotto-posizioni).
- Posizione 3: **imbottigliamento o imballaggio di derrate alimentari**
Imballaggio di vari prodotti con almeno due differenti macchinari per l'imballaggio o l'imbottigliamento secondo le prescrizioni aziendali (2 sotto-posizioni).
- Posizione 4: **garanzia della sostenibilità e della sicurezza**
Esecuzione dei controlli di processo e dei controlli qualità generali, indicazione degli aspetti legati alla gestione della qualità o degli aspetti ambientali (3 sotto-posizioni).

Alla presente guida è inoltre allegato un **foglio di istruzioni** per ogni singola posizione d'esame con le informazioni dettagliate sui requisiti e sulle 2-3 sotto-posizioni da valutare (definizione della situazione iniziale e indicazione dell'obiettivo dei lavori d'esame).

A questo proposito occorre tenere in considerazione le possibilità delle aziende formatrici e fare in modo che lo svolgimento sia il più completo possibile.

Preparazione dell'esame pratico

1. L'azienda formatrice, in base alle proprie possibilità, propone ai periti d'esame una selezione di compiti d'esame.
2. L'azienda formatrice fornisce ai periti d'esame alcuni scenari d'esame tra i quali scegliere.
3. I periti d'esame discutono in dettaglio le singole posizioni d'esame con il responsabile dell'azienda formatrice durante un colloquio preliminare.
4. L'azienda formatrice organizza lo svolgimento dell'esame, stabilisce l'organizzazione temporale (successione) dei lavori pratici e ne dà comunicazione ai periti d'esame.
5. L'azienda formatrice fornisce ai periti d'esame gli scenari d'esame definitivi.
6. I compiti d'esame e lo svolgimento dell'esame devono essere resi noti quattro settimane prima della procedura di qualificazione.

Svolgimento dell'esame pratico

Il lavoro pratico si svolge alla postazione di lavoro della persona in formazione presso l'azienda formatrice o, se alcuni impianti non dovessero essere disponibili, nell'azienda formatrice complementare.

Durante la prova i periti d'esame pongono alcune domande orientate alla pratica che, tuttavia, non devono distogliere l'attenzione del candidato dal proprio lavoro. Le domande integrative devono sempre riferirsi al lavoro concreto o all'impianto su cui sta lavorando il candidato in quel momento.

Due periti d'esame giudicano e valutano il lavoro pratico prestabilito.

La documentazione dell'apprendimento raccolta durante il periodo di formazione e i documenti relativi ai corsi interaziendali possono essere utilizzati durante l'esame pratico come ausilio.

Superamento dell'esame finale, calcolo e ponderazione delle note

L'articolo 17 dell'ordinanza del 5 settembre 2012 sulla formazione professionale di base TA AFC disciplina il superamento dell'esame finale, il calcolo e la ponderazione delle note.

I periti d'esame dispongono di fogli di istruzioni per stabilire le note delle sotto-posizioni e delle posizioni.

Le note delle sotto-posizioni e delle posizioni sono da riportare nel formulario delle note, che deve essere firmato da entrambi i periti e trasmesso direttamente alla Commissione d'esame.

I periti d'esame devono conservare i documenti d'esame fino alla scadenza del termine di ricorso.

Entrata in vigore

Il presente documento entra in vigore il 1° luglio 2015.

La guida è stata approvata dalla Commissione S&Q il 23 aprile 2015 ai fini dell'emanazione da parte dell'oml.

Muri bei Bern, 1° luglio 2015

Comunità di lavoro TA

Stéphane Quellet
Presidente

Dr. Urs Reinhard
Direttore

Allegato:

- Fogli di istruzioni per le posizioni d'esame 1-4
- Formulario delle note PQ LPP – TA AFC, orientamento cioccolato