



LMT/TDA

Lebensmitteltechnologie

Technologie en denrées alimentaires

Programma d'insegnamento per i corsi interaziendali

Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC

Relativo all'ordinanza sulla formazione professionale

5 settembre 2012

Orientamento cioccolata

Indice

| | | |
|-----|---|--------------|
| 1. | Obiettivo e scopo del programma d'insegnamento per i corsi interaziendali | 3 |
| | Introduzione | |
| 2. | Organizzazione e svolgimento dei corsi interaziendali | |
| 2.1 | Obbligo di frequenza | 3 |
| 2.2 | Convocazione | 3 |
| 2.3 | Calendario e durata | 3 |
| 3. | Costo dei corsi | 3 |
| 4. | Contenuti del corso e durata | 4 |
| | Programma quadro per i corsi interaziendali | 5 - 7 |

Basi della formazione professionale:

- Legge sulla formazione professionale del 1° gennaio 2004
- Ordinanza sulla formazione professionale del 1° gennaio 2004
- Ordinanza sulla formazione professionale di base Tecnica alimentarista AFC / Tecnico alimentarista AFC del 5 settembre 2012
- Parti A-D del piano di formazione (allegato all'ordinanza sulla formazione professionale) del 5 settembre 2012
- Leggi cantonali sulla formazione professionale e relative ordinanze

Centro di distribuzione programma d'insegnamento per i corsi interaziendali:

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen
Worbstrasse 52, 3074 Muri bei Bern
☎ 031 / 352 11 88

www.lebensmitteltechnologe.ch

1^a edizione: 1° gennaio 2013

1. Obiettivo e scopo del programma d'insegnamento per i corsi interaziendali

Introduzione

I corsi interaziendali completano la formazione in azienda e hanno la finalità di fornire alle persone in formazione una visione d'insieme pratica sui processi di base e su quelli legati ai vari orientamenti previsti dalla professione.

Per i corsi interaziendali valgono le disposizioni dell'ordinanza sulla formazione professionale di base e le parti A e C del relativo piano di formazione.

2. Organizzazione e svolgimento dei corsi interaziendali

2.1 Obbligo di frequenza

Le aziende di formazione sono responsabili della frequenza dei corsi interaziendali da parte delle persone in formazione. La frequenza dei corsi è obbligatoria.

2.2 Convocazione

Gli organizzatori dei corsi convocano le persone in formazione in accordo con le competenti autorità cantonali mediante una convocazione personale che inviano all'azienda di formazione per la notifica alle persone in formazione.

L'azienda di formazione deve inviare tempestivamente una comunicazione scritta all'organizzatore del corso aziendale, perché provveda ad avvisare le autorità cantonali nel caso in cui la persona in formazione, per motivi indipendenti dalla propria volontà (malattia comprovata da certificato medico, infortunio ecc.) non possa partecipare al corso.

2.3 Calendario e durata

I corsi interaziendali per l'orientamento cioccolata si articolano su 5 giorni di 8 ore e si svolgono durante il primo e il secondo anno di formazione. I corsi comprendono gli obiettivi di valutazione previsti dal piano di formazione per questo orientamento.

3. Costo dei corsi

Di norma i costi legati ai corsi interaziendali, dedotti delle sovvenzioni, sono a carico delle aziende di formazione. Alle persone in formazione non possono essere addebitati ulteriori costi.

4. Contenuti del corso e durata

I contenuti dei corsi si orientano alla definizione degli obiettivi di valutazione indicati nel piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base per Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC del 5 settembre 2015 (parte A).

I corsi interaziendali si articolano su 5 giornate e comprendono per

l'orientamento cioccolata:

| Corso/durata | periodo | Obiettivi di valutazione |
|---------------------|-----------------------|--|
| 1/2 giorni | 1° anno di formazione | 5.6.1 derrate alimentari; 4.3 dispositivi e equipaggiamenti di protezione; 4.4 garantire la protezione dell'ambiente. |
| 2/3 giorni | 2° anno di formazione | 5.6.2 procedimenti (tostatura e rollatura); 5.6.4 sviluppo della ricetta; 4.3 dispositivi e equipaggiamenti di protezione; 4.4 garantire la protezione dell'ambiente. |

Gli obiettivi di valutazione relativi alla sicurezza sul lavoro, alla protezione della salute e alla protezione dell'ambiente sono parte integrante di tutti i corsi interaziendali.

Programma quadro per i corsi interaziendali – Padronanza delle tecnologie legate all'orientamento

Sulla base degli obiettivi di valutazione contenuti nel piano di formazione relativo all'ordinanza per la formazione professionale di base Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC (parte A) del 5 settembre 2012

| Produrre cioccolata | | | |
|---|--|---------------------------|--|
| Obiettivo di valutazione CI | Esigenze/Attività | Anno di formazione | Osservazioni |
| Derrate alimentari (piano di formazione 5.6.1) | | 1 | |
| I TA spiegano l'impiego e le possibili lavorazioni del latte in polvere e dello zucchero. | I TA spiegano con l'aiuto di modelli le differenze tra i vari tipi di zucchero e di latte e ne descrivono le caratteristiche e le possibilità d'impiego. | | Riconoscere le materie prime utilizzando dei modelli. Questa formazione si svolge presso l'azienda di formazione. |
| Procedimenti/macchinari (piano di formazione 5.6.2) | | 2 | |
| I TA impiegano i seguenti procedimenti: - tostatura; - rollatura. | I TA motivano le principali differenze dei vari procedimenti. | | La formazione si svolge presso l'azienda GBü con sede a Uzwill. |
| Impiegano i macchinari idonei per la realizzazione dei prodotti. | I TA motivano i principali vantaggi e svantaggi dei macchinari utilizzati. | | La formazione si svolge presso l'azienda GBü con sede a Uzwill. |
| Sviluppo della ricetta (piano di formazione 5.6.4) | | 2 | |
| I TA interpretano le ricette esistenti. | | | Questa formazione si svolge presso l'azienda di formazione. |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| Eseguono un calcolo quantitativo per un mandato di produzione e una ricetta considerando le perdite. | I TA controllano retroattivamente le perdite e ne motivano le cause. | | Questa formazione si svolge presso l'azienda di formazione. |
| I TA descrivono in maniera schematica le fasi di produzione industriale riferendosi a un determinato prodotto. | | | Questa formazione si svolge presso l'azienda di formazione. |
| Descrivono l'effetto che le materie prime, le tecnologie e i procedimenti hanno sul prodotto finale. | | | Questa formazione si svolge presso l'azienda di formazione. |
| Pericoli (piano di formazione 4.3.1) | | 2 | |
| I TA riconoscono i possibili pericoli per la salute e ne valutano le conseguenze. Osservano consapevolmente le norme e le disposizioni previste per i corsi interaziendali. | | | All'inizio del CI è previsto un addestramento di sicurezza presso l'azienda GBü. Pericoli possibili: - ustioni; - schiacciamenti. |
| Dispositivi ed equipaggiamenti di protezione (piano di formazione 4.3.2) | | 1 | |
| I TA spiegano i vantaggi derivanti dall'impiego dell'equipaggiamento di protezione personale e dei dispositivi di protezione aziendali e li applicano di conseguenza. | I TA usano in modo corretto gli equipaggiamenti aziendali idonei e le attrezzature. | | Questa formazione si svolge presso l'azienda di formazione. |

| | | | |
|---|--|------------|---|
| Applicano correttamente le tecniche di lavoro sicure ed ergonomiche. | | | Questa formazione si svolge presso l'azienda di formazione. |
| Primo soccorso (piano di formazione 4.3.3) | | 2 | |
| I TA indicano l'organizzazione per il primo soccorso nell'ambito dei corsi interaziendali. | | | La formazione si svolge presso l'azienda GBü con sede a Uzwill. |
| Protezione dell'ambiente e sviluppo sostenibile a livello aziendale (piano di formazione 4.4.2) | | 1/2 | |
| I TA applicano autonomamente e secondo le disposizioni i principi per la protezione dell'ambiente nei corsi interaziendali. | | | Questa formazione si svolge presso l'azienda di formazione. |
| Materiali e rifiuti (piano di formazione 4.4.3) | | 1/2 | |
| I TA riducono la produzione di scarti, smaltiscono o riciclano rifiuti e materiali secondo le normative di legge e le disposizioni aziendali. | I TA selezionano e smaltiscono materiali e rifiuti secondo i concetti di smaltimento dell'azienda. | | Questa formazione si svolge presso l'azienda di formazione. |
| Lavorare usando le risorse con parsimonia (piano di formazione 4.4.4) | | 1/2 | |
| I TA sfruttano le risorse aziendali con parsimonia, efficienza e attenzione. | | | |