

Dettagli Profilo 2.APP.2

(Scaduto il giorno 20/12/2019)

Denominazione profilo	Macellaio
Descrizione sintetica	Nelle aziende di preparazione delle carni il Macellaio, dopo aver selezionato i capi , si occupa dell'abbattimento dell'animale e della divisione delle grandi parti, dal disossamento fino alla sezione dei particolari tagli di carne. Nell'ambito di un esercizio commerciale (supermercato, ipermercato, negozio di macelleria), si occupa della preparazione e della vendita al cliente delle carni già macellate e sezionate.
Riferimenti normativi	Delibera Giunta Provinciale 2470/2016
Settore economico	02 - Produzioni alimentari
Livello EQF	3

Informazioni di contatto Enti accreditati

Ragione sociale

Indirizzo

Telefono

Mail / PEC

Nessun contatto al momento disponibile in questo profilo di settore economico

Elenco Competenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Individuare gli animali da macellare in relazione alla necessità dell'azienda	3	<ul style="list-style-type: none"> Le specie animali : elementi di genetica , le razze e loro attitudini I parametri di valutazione dell'animale (peso, età, sistema di allevamento, maschio, femmina) 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i parametri per la valutazione dell'animale Utilizzare tecniche per la selezione del l'animale anche in relazione allo stato di ingrassamento
Ricavare da un animale vivo mezzene da destinare al sezionamento nel rispetto della tracciabilità di filiera	3	<ul style="list-style-type: none"> Legge sulla tracciabilità del prodotto Rischi legati alla movimentazione degli animali Modalità di rendere efficienti i flussi , percorsi in avanti Difetti generali negli animali da macello e nelle carni (PSE , DFD, pH,) Metodi di stordimento Le tecniche di macellazione 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche informatiche per il reperimento dati (scanner) per la tracciabilità Descrivere la qualità della carne mediante fattori quali consistenza colore aspetto Utilizzare tecniche per lo stordimento
Verificare le qualità in linea con la classificazione europea segnalando le anomalie	3	<ul style="list-style-type: none"> Procedure , protocolli, tecniche di igiene pulizia e riordino Il sistema di autocontrollo (pacchetto Igiene) Obblighi di legge per il benessere dell'animale Normativa di settore e disposizioni igienico sanitarie e di sicurezza (legge 81) Legge fiscali 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le procedure previste dal sistema di autocontrollo igienico sanitarie (HACCP) Utilizzare le procedure previste per la sicurezza Utilizzare la strumentazione in accordo con le norme di sicurezza Avere una corretta gestione sanitaria dei sottoprodotti
Gestire rapporti con i colleghi	3	<ul style="list-style-type: none"> Elementi essenziali per una comunicazione efficace Modalità di lavoro in team 	<ul style="list-style-type: none"> Cooperare con i colleghi Utilizzare tecniche per una comunicazione efficace
Effettuare il disosso, ricavare dalle mezzane o dai quarti i tagli anatomici da destinare alle lavorazioni successive	3	<ul style="list-style-type: none"> Le attrezzature idonee al disosso I tagli fondamentali Anatomia animale . Le principali alterazione delle carni : putrefazione, irrancidimento La maturazione della carne, frullatura 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare la metodologia di confezionamento per il taglio Utilizzare le attrezzature in modo funzionale al disosso

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Garantire il rispetto della tracciabilità di filiera e dello smaltimento dei rifiuti	3	<ul style="list-style-type: none"> • DPI dispositivi di protezione individuali previste dalla legge 81 • Normativa relativa allo smaltimento di rifiuti animali • Procedure per la tracciabilità 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la strumentazione in accordo con le norme di sicurezza • Rispettare, nella lavorazione, le norme di gestione igienico sanitaria dei sottoprodotti
Gestire rapporti con altri colleghi	3	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi essenziali per una comunicazione efficace • Modalità di lavoro in team 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooperare con i colleghi • Utilizzare tecniche per una comunicazione efficace
Gestire il ricevimento della merce	3	<ul style="list-style-type: none"> • La gestione degli ordini nella propria azienda • La normativa di igiene • Strumenti di pianificazione del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le informazioni per la verifica della consegna di prodotti • Adottare strumenti di pianificazione del proprio lavoro • Applicare modalità di verifica dell' integrità imballaggi e prodotti alimentari
Ridurre i tagli anatomici,preparandolo per la vendita	3	<ul style="list-style-type: none"> • Anomalie relative allo stato di conservazione e del confezionamento • Le principali alterazione delle carni • Tagli anatomici e loro impiego, anatomia animale • Modalità di riutilizzo dei cascami • Pacchetto igiene e HACCP • La normativa sulla sicurezza dei lavoratori (legge 81/2008) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la strumentazione in accordo con le norme di sicurezza • Mantenere le apparecchiature personali minute in funzionamento
Realizzare, partendo dal taglio anatomico, porzioni o semilavorati da porre in vendita	3	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi base dei tagli e loro utilizzo gastronomico • Tecniche espositive delle merci • Ricette tipiche regionali • Elementi di esposizione prodotti in relazione alle leggi vigenti sanità 	

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Gestire le relazioni con i clienti e colleghi	3	<ul style="list-style-type: none">• Modalità di gestione dei reclami• Colloquio di vendita• Strumenti e modalità di pagamento e consegna• Tecniche di ascolto e di comunicazione• Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria• Principi di fidelizzazione del cliente• Tecniche di problem solving	