

## **Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)**

- **Denominazione del profilo**

Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)

- **Definizione**

L'addetto qualificato alla lavorazione delle carni è colui che lavora le carni bovine, suine, bianche, esegue tagli carnei e realizza prodotti a base di carne utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche. In particolare può occuparsi di eseguire la preparazione della carne in tagli per la vendita o produrre salumi insaccati o interi, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. In alcuni casi si occupa anche della vendita al banco dei prodotti carnei.

- **Livello**

- Inquadramento EQF: 3

- **Riferimento a codici di classificazioni**

Codice ISTAT CP 2011:

*5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto*

- **Area/settore economico di attività**

- Area professionale del repertorio: Produzioni alimentari

- ATECO 2007:

*10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)*

Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:

- ADA.2.151.465 - Macellazione e prima lavorazione della carne

- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:

- *Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne finiti*

- *Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne pronti per la produzione di prodotti semilavorati (es.: prosciutti, prodotti per la stagionatura, ecc.)*

- *Classificazione e predisposizione delle mezzene e dei tagli per la vendita*

- ADA.2.151.466 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti

- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:

- *Esecuzione del controllo qualitativo delle materie prime per la produzione di insaccati*

- *Gestione del processo di preparazione e/o triturazione della carne*

- *Realizzazione di miscele di carni macinate con prodotti aromatizzanti*

- *Predisposizione degli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati*

- *Realizzazione della legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche*

- *Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: salame ungherese, salame napoletano, wurstel, ecc.)*

- *Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (insaccati freschi) e/o stagionatura (insaccati stagionati)*

- *Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura*

- *Gestione del processo di cottura e post-cottura*

- ADA.2.151.467 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti

- Denominazioni delle attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:
  - *Verifica della coscia fresca in ingresso e marchiatura*
  - *Realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca*
  - *Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia*
  - *Sugnature sulla coscia semi stagionata e sul prodotto finito*
  - *Verifica del prodotto finito attraverso la punzonatura per rilevare eventuali difetti*
  - *Gestione del processo di cottura e post-cottura di pezzi interi di salumeria*
  - *Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: prosciutto cotto, di Praga, bacon, Speck, ecc.)*
  - *Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (intero cotto) e/o stagionatura (intero stagionato)*
- Ambiti tipologici di esercizio della/e AdA afferenti al profilo: --
- Sottocodice del/i gruppo/i di correlazione del profilo: --
- Denominazione del/i gruppo/i di correlazione a cui il profilo è associato: --
  
- **Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera**  
 L'Addetto qualificato alla lavorazione delle carni opera in laboratori artigianali, industrie alimentari, mattatoi, supermercati, macellerie, in forma sia dipendente che autonoma, la sua attività si sviluppa lungo tutto l'arco dell'anno. L'addetto opera in ambienti di lavoro non riscaldati, in piedi, gli è necessaria buona manualità e forza fisica.
  
- **Condizioni di accesso all'esercizio della professione**  
 L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione. L'esercizio di attività commerciali in forma di impresa richiede la preliminare iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA della Provincia ove è ubicata l'attività commerciale.

## Attività proprie del profilo professionale

<b>Attività</b>	<b>Contenuti</b>
Realizzazione di tagli e prima lavorazione dei prodotti carnei	Realizzare i tagli e effettuare trattamento dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni (sezionatura, disosso, sfesatura, toelettatura, tagli anatomici e tagli finali, resa)
Produzione di insaccati	Gestire il processo di preparazione e/o triturazione della carne Realizzare miscele di carni macinate con prodotti aromatizzanti Predisporre gli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati Realizzare la legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche Gestire il processo di affumicatura di prodotti specifici Controllare i parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura Gestire il processo di cottura e post-cottura e verificare la qualità del prodotto finito
Produzione di pezzi interi di salumeria	Verificare le condizioni in ingresso della coscia e realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca Controllare i parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia Effettuare la sugnatura sulla coscia semi stagionata e sul prodotto finito Gestire il processo di cottura e post-cottura ed affumicatura di pezzi interi di salumeria e verificare la qualità del prodotto finito
Manutenere e pulire attrezzature e area di lavoro	Manutenere e pulire le attrezzature, gli utensili e l'area di lavoro applicando le norme sulla sicurezza e sull'igiene alimentare.
Applicare la normativa sull'igiene alimentare e la sicurezza sul luogo di lavoro	Applicare la normativa sull'igiene alimentare e la sicurezza sul luogo di lavoro durante tutte le fasi e le attività lavorative.

## Unità di Competenza

Macro processo	Unità di Competenza
Definire obiettivi e risorse	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato alla lavorazione delle carni"
Produrre beni/ Erogare servizi	UC. 3 "Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni"
	UC.4 "Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati"
	UC.5 "Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria"
	UC.OPZIONALE "Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria"
	UC.OPZIONALE ""Realizzare attività di vendita"
Gestire i fattori produttivi	UC.6 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni"
	UC.7 "Lavorare in sicurezza"
	UC.8 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero"

## UC.1

### “Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”

#### ***Inquadramento EQF: 3***

#### ***Risultato generale atteso***

Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

#### ***Abilità***

- **Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale**
  - Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta.
- **Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato**
  - Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata.
  - Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

#### ***Conoscenze minime***

- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.
- Format tipo di contratto.
- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.
- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

## UC.2

### “Esercitare la professione di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”

#### ***Inquadramento EQF: 3***

#### ***Risultato generale atteso***

Comprendere e gestire gli aspetti caratteristici e normativi propri della prestazione professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni.

#### ***Abilità***

- **Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni**
  - Individuare, in termini di caratteristiche fondamentali, i processi di riferimento della lavorazione delle carni, le nuove tecnologie, la normativa in europea, nazionale e regionale applicabile.
  - Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore in oggetto, (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio.
  
- **Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato alle vendite**
  - Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.
  - Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili.
  - Avviare e gestire il procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese – CCIAA.

#### ***Conoscenze minime***

- CCNL di riferimento, ove applicabili e *format* tipo di contratto.
- Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato alle vendite in forma di impresa.
- Procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA.
- I processi di lavorazione delle carni: caratteristiche, nuove tecnologie, normativa
- L'attività dell'addetto qualificato alla lavorazione delle carni

### UC.3

## **“Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni”**

### ***Inquadramento EQF: 3***

### ***Risultato generale atteso***

Effettuare la scelta delle carni e la preparazione delle stesse utilizzando le tecniche più adeguate di lavorazione, nel rispetto delle regole igieniche, al fine di approntare il prodotto alla vendita o ad una ulteriore trasformazione.

### ***Abilità***

- **Effettuare tagli e trattamenti di prodotti carnei destinati direttamente alla vendita o alla trasformazione**
  - Effettuare la prima lavorazione e i tagli a regola d’arte
  - Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare
  - Prevedere le caratteristiche della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione
  - Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.
  - Utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc.- in relazione agli interventi e caratteristiche della carne
  - Adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati

### ***Conoscenze minime***

- Tipologie di carni e caratteristiche fisiche e organolettiche
- Principali tagli di carne bovina (tagli del quarto posteriore e del quarto anteriore) e suina
- Metodi di sezionatura , Disosso, Sfesatura, Tagli anatomici, Toelettatura, Taglio finale, Resa
- Conservazione dei tagli e semilavorati carnei
- Apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni

## UC.4

### “Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati”

#### ***Inquadramento EQF: 3***

#### ***Risultato generale atteso***

Gestire il processo di produzione degli insaccati dalla preparazione della carne alla cottura e stagionatura, nel rispetto delle norme igieniche.

#### ***Abilità***

- **Applicare le tecniche per la produzione di insaccati con metodi naturali o meccanizzati**
  - Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare
  - Individuare gli ingredienti ed applicare tecniche per la realizzazione di miscele di carni macinate (con prodotti aromatizzanti)
  - Insaccare e realizzare la legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche
  - Eseguire la cottura/stufatura tenendo sotto controllo la temperatura
  - Seguire le fasi di asciugatura e stagionatura controllando i parametri di umidità e temperatura
  - Verificare la qualità del processo e del prodotto

#### ***Conoscenze minime***

- Principali razze suine e bovine da utilizzare nella produzione dei salumi insaccati. Le parti da cui vengono ricavati i salumi insaccati.
- Le varietà di salumi artigianali e industriali, classificazione
- Le produzioni locali
- Gli additivi
- Macchinari e ambienti di lavorazione
- Tecniche e fasi di lavorazione: mondata, macinazione, impasto, insaccamento, legatura, cottura/stufatura, asciugatura, stagionatura.
- Involucri, etichettatura
- Il controllo della qualità – processo, prodotto

## UC.5

### “Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria”

#### ***Inquadramento EQF: 3***

#### ***Risultato generale atteso***

Gestire le diverse fasi del processo di produzione di pezzi interi di salumeria, dalla rifilatura al confezionamento, nel rispetto delle norme igieniche.

#### ***Abilità***

- **Applicare le tecniche per la produzione di pezzi interi di salumeria**
  - Selezionare e verificare le condizioni in ingresso della coscia
  - Applicare le tecniche corrette di lavorazione per le fasi di produzione: rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura e confezionamento
  - Controllare i parametri di umidità e temperatura durante tutte le fasi di produzione
  - Verificare la qualità del processo e del prodotto

#### ***Conoscenze minime***

- Principali razze suine per la produzione dei salumi non insaccati.
- Le varietà di prosciutti
- Le produzioni locali
- Gli additivi
- Macchinari e ambienti di lavorazione
- Tecniche e fasi di lavorazione: rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura
- Confezionamento, etichettatura
- Il controllo della qualità – processo, prodotto

## UC.OPZIONALE

### “Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria”

#### ***Inquadramento EQF: 3***

#### ***Risultato generale atteso***

Gestire il banco dei prodotti carnei in funzione della vendita avendo cura di garantire la sistemazione, la pulizia delle dotazioni, delle attrezzature e dell'ambiente di lavoro e rispettando la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare.

#### ***Abilità***

- **Gestire il banco dei prodotti alimentari, preparare e porzionare i prodotti per la vendita**
  - Applicare le procedure previste per l'etichettatura, la marcatura, il prezzaggio ed il confezionamento dei prodotti.
  - Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela.
  - Applicare le tecniche per il trattamento della carne e dei salumi (sezionare, pulire, affettare, macinare, etc.).
  - Utilizzare, pulire e mantenere gli strumenti del banco.
  - Controllare le scorte.

#### ***Conoscenze minime***

- Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento (macchina termosaldatrice, per il sottovuoto etc.).
- Tecniche di lavorazione al banco del prodotto (bovino, suino, ovino, equino, caprino, etc.).
- Tecniche di taglio/disossatura al banco di salumi e insaccati.
- Strumenti e utensili per la lavorazione dei prodotti (affettatrice, coltelli, etc.).
- Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura.
- Elementi di culinaria.
- Pulizia e gestione dei prodotti decongelati: valutazione delle glassature e dei cali peso.
- Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: *layout* delle attrezzature, *layout* merceologico, *display*.

**UC.OPZIONALE**  
**“Realizzare attività di vendita”**

***Inquadramento EQF: 3***

***Risultato generale atteso***

- Realizzare trattative commerciali volte a massimizzare le vendite, soddisfare i desideri e le aspettative del cliente ed ottenerne la fidelizzazione.

***Abilità***

- **Accogliere il cliente ed ascoltarne le richieste, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta**
  - Ascoltare ed interpretare le richieste del cliente al fine di individuare il prodotto più indicato a rispondere alle sue esigenze.
  - Presentare al cliente la propria offerta commerciale, fornendo le informazioni del caso e chiarendo eventuali dubbi e perplessità.
  - Consigliare, su richiesta, la soluzione più indicata alle esigenze ed aspettative espresse.
- **Gestire resi e reclami applicando le politiche aziendali in materia**
  - Ascoltare con attenzione le rimostranze del cliente in merito a quanto acquistato e verificarne in sua presenza la veridicità nonché la sussistenza delle condizioni necessarie per effettuare il cambio, in caso positivo procedere secondo le modalità del caso.
  - Avviare la procedura scelta in modo tempestivo e puntuale quindi registrare quanto realizzato secondo la modalità in uso.

***Conoscenze minime***

- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente.
- Tecniche di vendita assistita ed attiva.
- Procedure di cambio merce.

## UC.6

### **“Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni”**

***Inquadramento EQF: 3***

#### ***Risultato generale atteso***

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

#### ***Abilità***

- **Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti**
  - Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.
  - Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.
  - Curare la propria igiene personale.
  
- **Lavare e sanificare l'area di lavoro**
  - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
  - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.
  - Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti.
  - Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.
  
- **Lavare e riporre le attrezzature e i contenitori utilizzati**
  - Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.
  - Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

#### ***Conoscenze minime***

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.
- Principi di igiene e cura della persona.
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

## UC.7 “Lavorare in sicurezza”

### ***Inquadramento EQF: 3***

### ***Risultato generale atteso***

Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.

### ***Abilità***

- **Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario**

- Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale e ambientale.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas.
- Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti.
- Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

### ***Conoscenze minime***

- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

## UC.8

### “Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero”

#### ***Inquadramento EQF: 3***

#### ***Risultato generale atteso***

Valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore e la conformità alle procedure di qualità interne all'azienda.

#### ***Abilità***

- **Valutare la qualità dei manufatti prodotti**
  - Comprendere e applicare le procedure di qualità interne all'azienda.
  - Controllare il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore.
  - Individuare le criticità e proporre interventi di miglioramento.

#### ***Conoscenze minime***

- Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo.
- Modalità operative di valutazione della qualità di un manufatto.