

Denominazione del Profilo

Operatore della lavorazione carni

Descrizione sintetica

L'Operatore della lavorazione carni interviene, a livello esecutivo, nel processo di macellazione e preparazione delle carni in tagli per la vendita nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

Si occupa, con autonomia e responsabilità limitate, della gestione dell'intero processo di lavorazione delle carni: divisione delle mezzene, disosso sezione dei tagli di carne, realizzazione di prodotti a base di carne rifornimento del banco macelleria e della per la vendita diretta al cliente, compressive di tutte le attività relative alla pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari, al confezionamento dei prodotti e allo smaltimento degli scarti da lavorazione. Per svolgere le operazioni di abbattimento è richiesto il conseguimento di uno specifico certificato di idoneità.

Livello QNQ/EQF

Livello III

Riferimento a codici di classificazioni professionali

- 6.5.1.1.1.0 Macellai e abbattitori di animali
- 6.5.1.1.2.0 Norcini
- 6.5.1.1.4.0 Addetti alla conservazione di carni e pesci

(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2011)

Figure/profili professionali affini presenti in altri sistemi di standard

Figure del sistema di Istruzione e Formazione professionale - III anno (Accordo in CSR 1 agosto 2019)

Operatore delle produzioni alimentari – indirizzo Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne

Atlante del lavoro e delle qualificazioni

Settore: Produzioni Alimentari

Processo: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e di pesce

Sequenza di processo: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e di prodotti ittici

ADA.02.05.01 - Macellazione e prima lavorazione della carne

ADA.02.05.02- Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti

ADA.02.05.03- Produzione di pezzi interi di salumeria crudi, stagionati e cotti

Settore economico di attività

10 INDUSTRIE ALIMENTARI

10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)

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

10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame

47 COMMERCIO AL DETTAGLIO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)

47.22.00 Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne

(Riferimento allo standard ATECO 2007)

Contesto di esercizio

L'operatore della lavorazione carni opera presso stabilimenti produttivi di aziende di trasformazione delle carni, sia industriali che artigiane, salumerie, macellerie, mattatoi, nei reparti di macelleria della grande distribuzione, oppure all'interno di esercizi commerciali come banconiere di macelleria. Riceve in genere indicazioni dai capi reparto di riferimento. Nell'ambito della produzione industriale, si relaziona con i propri responsabili rapportandosi con i colleghi della stessa linea produttiva. Nell'ambito, invece, delle macellerie o dei reparti macelleria della GDO ha contatti diretti con il pubblico.

Attività proprie del profilo professionale

<i>Area di Attività</i>	<i>Attività costitutive</i>
<i>Macellazione e prima trasformazione delle carni</i>	<ul style="list-style-type: none">- Effettuazione o collaborazione nelle operazioni di abbattimento e scuoiamento dell'animale- Esecuzione di semplici operazioni di disossatura, eliminazione delle viscere e della pelle degli animali
<i>Preparazione tagli e semilavorati carnei</i>	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione delle diverse tipologie di lavorazione in relazione ai diversi tagli- Selezione di qualità e dosaggi di spezie ed altri prodotti alimentari per la composizione dei semilavorati- Confezionamento di preparati specifici secondo le procedure date
<i>Preparazione delle carni per la vendita</i>	<ul style="list-style-type: none">- Esecuzione delle operazioni di frollatura e disossatura della carne- Selezione dei tagli più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da utilizzare- Sezionatura della carne nei pezzi anatomici principali- Pulitura della carne con asportazione di grasso e nervi- Utilizzo delle attrezzature date per la macinatura e la sfesatura delle carni- Controllo quantitativo e qualitativo dei prodotti in ingresso- Immagazzinamento secondo le disposizioni assegnate
<i>Vendita delle carni</i>	<ul style="list-style-type: none">- Gestione del rifornimento del banco alimentare- Allestimento del banco attraverso una disposizione dei prodotti conforme agli standard di comunicazione e igiene- Accoglienza del cliente- Rilevazione delle richieste del cliente- Gestione dell'informazione e del consiglio all'acquisto- Configurazione del prodotto secondo forma, dimensioni e peso richiesti- Pesatura e prezzatura- Confezionamento dei prodotti- Gestione delle operazioni di cassa- Cura della pulizia e allestimento dello spazio di vendita

Competenze

Competenza 1 – OPERARE IN SICUREZZA E NEL RISPETTO DELL’AMBIENTE
RISULTATO ATTESO: Adottare, nelle diverse situazioni operative, comportamenti di prevenzione delle situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Normativa ambientale e fattori di inquinamento- Normativa di riferimento per la sicurezza- Normativa a aspetti applicativi in materia di igiene e sicurezza alimentare- Normativa in materia di additivi alimentari, sicurezza e igiene alimentare, etichettatura e marcatura dei prodotti- Analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate- Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti- Regole e modalità di comportamento generali e specifiche in materia di sicurezza del lavoro applicate al settore
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none">- Applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro- Effettuare principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza- Osservare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti- Individuare le situazioni di rischio e adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Utilizzare in sicurezza gli strumenti da taglio e le altre attrezzature per la lavorazione delle carni- Applicare le procedure HACCP durante le operazioni di taglio e sezionatura- Utilizzare i DPI previsti

Competenza 2 – REALIZZARE LE OPERAZIONI DI MACELLAZIONE E DI PRIMA LAVORAZIONE DELLE CARNI
RISULTATO ATTESO: Collaborare alle operazioni di macellazione e di primo sezionamento dell'animale, ed effettuare il primo trattamento delle carni nel rispetto della normativa sanitaria di riferimento
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Principali caratteristiche anatomiche e fisiologiche delle diverse specie animali: bovini, ovini, suini, avicoli e cunicoli - Elementi di anatomia animale funzionali alla lavorazione delle carni - Il ciclo di trasformazione delle carni - Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la macellazione, il taglio, la lavorazione e la conservazione delle carni (coltelli, seghe, celle frigorifere e isoterme) - Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne in relazione alle procedure di lavorazione - Procedure, tecniche e operazioni di macellazione - Tecniche di prima lavorazione delle carni (eviscerazione, sezionatura, disossatura) - Normativa relativa al benessere animale riferite alla macellazione (scarico, stabulazione, immobilizzazione, stordimento e iugulazione) - Normative sulla identificazione, abbattimento, lavorazione ed immissione sul mercato e tracciabilità delle carni - Normativa relativa allo smaltimento dei sottoprodotti e degli scarti di lavorazione
Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare le operazioni di prima lavorazione della carne (spennatura, scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.) utilizzando in sicurezza i macchinari e le attrezzature adeguate - Applicare le tecniche per il sezionamento, l'eviscerazione ed il parziale disosso, utilizzando idonei strumenti ed attrezzature. - Stabilire tempi e metodi di intervento in relazione alle caratteristiche della carne da trattare - Effettuare la pulizia e la sterilizzazione delle aree di lavoro e degli strumenti utilizzati - Utilizzare i prodotti e gli strumenti per l'igienizzazione dei locali e delle attrezzature - Applicare procedure di controllo per la conservazione delle carni

Competenza 3 – REALIZZARE I TAGLI CARNEI
RISULTATO ATTESO: Effettuare la sezionatura e mondatura della carne nei pezzi anatomici principali nel rispetto delle procedure
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di anatomia animale funzionali al taglio delle carni - Processo di lavorazione delle carni - Comportamenti fisico chimici e microbiologici delle carni in relazione alla realizzazione dei tagli - Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per il taglio delle carni - Tecniche e procedure di conservazione delle carni lavorate/in lavorazione
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di sezionamento e disossatura in funzione del taglio da realizzare - Applicare tecniche di taglio e mondatura delle carni in relazione all'anatomia dell'animale - Applicare sistemi di affilatura degli strumenti da taglio - Applicare tecniche, strumenti e prodotti per la pulizia e l'igiene degli alimenti e dei luoghi di lavoro - Individuare le tecniche di conservazione delle carni in relazione alle fasi del processo di lavorazione

Competenza 4 –REALIZZARE SEMILAVORATI A BASE DI CARNE
RISULTATO ATTESO: Realizzare la produzione ed il confezionamento di prodotti e semilavorati carnei nel rispetto delle procedure definite e delle norme igienico sanitarie
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Principali prodotti e semilavorati di macelleria: caratteristiche e disciplina di produzione - Tecniche di trasformazione: trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione - Prodotti carnei regionali PAT/DOP - Caratteristiche e modalità di funzionamento di macchinari, impianti e attrezzature per la lavorazione delle carni, il confezionamento e l'etichettatura. - Processi di preparazione, confezionamento e conservazione dei prodotti a base di carne - Comportamenti fisico-chimici e microbiologici delle carni in relazione ai processi di lavorazione e conservazione. - Materiali e tecniche per il confezionamento dei prodotti alimentari - Obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati - Tecniche di lavorazione dei tagli carnei per la produzione di salumi e insaccati
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> - Stabilire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle caratteristiche dei tagli ed alle principali alterazioni organolettiche dei tagli sottoposti a trasformazione - Sezionare i tagli carnei in relazione al prodotto da realizzare - Applicare tecniche per la preparazione di specifici preparati carnei: rotoli di carne o salsicce, hamburger - Applicare tecniche e attrezzature per la preparazione di salumi e insaccati - Applicare tecniche di macinatura - Applicare tecniche di insaccatura - Applicare tecniche di sfesatura - Applicare tecniche di cottura - Scegliere qualità e dosaggi delle spezie, degli additivi e degli altri prodotti alimentari per la composizione di prodotti a base di carne - Eseguire il riempimento e il dosaggio, utilizzando in sicurezza gli appositi macchinari - Applicare tecniche specifiche per la preparazione di prodotti tipici regionali (motsetta, boudeun, lardo di Arnad, ecc.) - Applicare tecniche di confezionamento e di etichettatura dei prodotti semilavorati

Competenza 5 – GESTIRE IL BANCO DI MACELLERIA E LA VENDITA DI PRODOTTI CARNEI
RISULTATO ATTESO: Gestire il banco di macelleria di un esercizio commerciale, curando le operazioni di rifornimento e allestimento ed effettuando la vendita dei prodotti
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Merceologia della carne e dei prodotti carnei - Classificazione dei tagli commerciali delle carni - Sistemi di prezzatura - Tecniche di vendita - Strumenti e tecniche di confezionamento del prodotto finito - Elementi di igiene alimentare per la corretta conservazione del prodotto lavorato - Elementi di gestione del magazzino (bolle, carico/scarico merci, approvvigionamento, conservazione merci, relazioni con i fornitori, ecc.) - Norme e modalità di conservazione e confezionamento dei prodotti finiti - Tecniche promozionali
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e compilare i documenti contabili di base (fatture, ricevute, bolle, ecc.) - Applicare tecniche di gestione del magazzino: stivaggio, immagazzinamento, etichettatura, sistemazione dei prodotti, controllo delle consegne e delle scorte, valutazione dei fabbisogni di materia prima - Applicare procedure per la valutazione della funzionalità e dell'efficienza delle attrezzature: banchi frigo, bilance - Applicare tecniche per la disposizione dei prodotti sul banco secondo gli standard di comunicazione ed igiene - Preparare il prodotto richiesto applicando le tecniche previste (taglio, sfesatura, macinatura, pesatura) - Applicare tecniche di confezionamento merce e di presentazione dei prodotti - Applicare procedure di segnalazione di non conformità merci - Applicare tecniche per l'accoglienza del cliente e l'orientamento all'acquisto - Utilizzare dispositivi per la pesatura, il confezionamento e la prezzatura del prodotto richiesto. - Applicare tecniche per l'igienizzazione e la sanificazione del banco, delle apparecchiature e gli strumenti di lavorazione - Gestire le operazioni di cassa