



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

DIARIO DI UNO STAGE



Azienda:	
dal:	al:
Persona di riferimento:	
Professione desiderata:	
Inizio stage:	
I TUOI DATI:	
Nome:	Cognome:
Via / no.:	
NAP/Luogo:	
Mobile:	E-Mail:

Versione: 1

Editore e fonte:

Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC, 8031 Zurigo, © 2019 by UPSC

Sommario

1. Suggerimenti per lo/la stagista	2
2. Domande generali del primo giorno	3
3. Lavorare il 1. giorno	4
4. Lavorare il 2. giorno	5
5. Lavorare il 3. giorno	6
6. Lavorare il 4. giorno	7
7. Lavorare il 5. giorno	8
8. Le 10 regole principali della formazione professionale di base	9
9. Esercizi di calcolo professionale	11
10. Domande finali	12
11. Dati indicativi per le retribuzioni degli apprendisti	12
12. Indirizzi utili	12
13. Attestato giornata di stage / stage	13

BENVENUTO/A ALLA TUA SETTIMANA DI STAGE!

Hai scelto di voler conoscere più da vicino una professione artigianale del settore della carne.

Ci fa piacere che dimostri interesse per una professione del settore della carne. Vedrai che una formazione in un negozio specializzato della macelleria può rivelarsi molto interessante e variata.

Cogli la tua opportunità e inizia un futuro di successo nell'ambito degli alimenti!

La gamma delle attività pratiche ti accompagna durante le giornate di stage ed il programma, con i singoli compiti, ti dà dei punti di riferimento in merito alle differenti attività.

TI AUGURIAMO DI TRASCORRERE DELLE GIORNATE DI STAGE INTERESSANTI NELL'AZIENDA!

1. Suggerimenti per lo/la stagista

Osservare e ascoltare	Osserva e ascolta con attenzione per poter ottenere un'immagine il più possibile completa della professione.
Prendere nota	Annota in questo quaderno le tue esperienze, gli eventi o le tue domande. Fai delle fotografie, degli schizzi, raccogli dei documenti. Parla con gli apprendisti nell'azienda e fai loro delle domande.
Riflettere e domandare	Rifletti a proposito di tutto ciò che vedi e senti per capirne il significato preciso. Domanda se qualcosa non ti è chiaro.
Mi occupo	Potrai svolgere dei lavori semplici dietro istruzione in un gruppo, ma anche autonomamente. Datti da fare senza indugio e impiega la tua abilità manuale. Se qualcosa dovesse andare storto, informa il tuo superiore.
Essere attenti	Fai delle domande su ciò che ti interessa e su ciò che non comprendi. Cerca di essere attento/a, gentile, pronto/a ad aiutare e socievole.

2. Domande generali del primo giorno

Chi è la mia persona di riferimento:

Come si chiamano i collaboratori con i quali ho contatto?

Dove posso riporre i miei indumenti?

Dove si trovano i bagni?

Dove posso mangiare?

Dov'è l'ufficio?

Dove si trova la mia postazione di lavoro?

Qual'è il mio orario di lavoro?

Come sono le pause?

Dove devo passare per raggiungere la postazione di lavoro?

Conosco le misure più elementari della sicurezza sul lavoro?

3. Lavorare il 1. giorno

Oggi ho scoperto (svolto personalmente, partecipato, osservato) i seguenti lavori	Secondo me, questi lavori erano:				
	Interessanti	Piuttosto monotoni	Semplici	Piuttosto difficili	Molto difficili

Segna con una crocetta le risposte che hai scelto!

Cosa vi era particolarmente positivo in questa giornata?

Cosa ti è piaciuto di meno di questa giornata?

Cosa vorrei aggiungere su questa giornata:

4. Lavorare il 2. giorno

Oggi ho scoperto (svolto personalmente, partecipato, osservato) i seguenti lavori Secondo me, questi lavori erano:	Interessante	Piuttosto monotoni	Semplici	Piuttosto difficili	Molto difficili

Segna con una crocetta le risposte che hai scelto!

Cosa vi era particolarmente positivo in questa giornata?

Cosa ti è piaciuto di meno di questa giornata?

Cosa vorrei aggiungere su questa giornata:

5. Lavorare il 3. giorno

Oggi ho scoperto (svolto personalmente, partecipato, osservato) i seguenti lavori	Secondo me, questi lavori erano:	Interessanti	Piuttosto monotoni	Semplici	Piuttosto difficili	Molto difficili

Segna con una crocetta le risposte che hai scelto!

Cosa vi era particolarmente positivo in questa giornata?

Cosa ti è piaciuto di meno di questa giornata?

Cosa vorrei aggiungere su questa giornata:

6. Lavorare il 4. giorno

Oggi ho scoperto (svolto personalmente, partecipato, osservato) i seguenti lavori	Secondo me, questi lavori erano:	Interessanti	Piuttosto monotoni	Semplici	Piuttosto difficili	Molto difficili

Segna con una crocetta le risposte che hai scelto!

Cosa vi era particolarmente positivo in questa giornata?

Cosa ti è piaciuto di meno di questa giornata?

Cosa vorrei aggiungere su questa giornata:

7. Lavorare il 5. giorno

Oggi ho scoperto (svolto personalmente, partecipato, osservato) i seguenti lavori Secondo me, questi lavori erano:	Interessanti	Piuttosto monotoni	Semplici	Piuttosto difficili	Molto difficili
Segna con una crocetta le risposte che hai scelto!					
Cosa vi era particolarmente positivo in questa giornata? 					
Cosa ti è piaciuto di meno di questa giornata? 					
Cosa vorrei aggiungere su questa giornata: 					

8. Le 10 regole principali della formazione professionale di base

L'apprendistato/stagista rappresenta il primo passo verso l'indipendenza

Certamente avrai già sentito dire: «Con l'apprendistato inizia la parte seria della vita.» In effetti, molti hanno trovato proprio nel mondo del lavoro qualcosa che fa veramente piacere. Un ambito dove si può realizzare e raggiungere qualcosa di pregiato; qualcosa che magari rappresenta per te una sfida e ti consente persino di guadagnare un po' di denaro. L'apprendistato/stagista è il primo passo verso la tua indipendenza economica e personale.

Interesse

Cosa significa la parola «Interesse»? Interesse significa voler sapere qualcosa. Forse riesci a scoprire già qualcosa sulla tua azienda di tirocinio (Internet). Cosa vende questa azienda, cosa produce? A quali risultati porta la professione che intendi imparare? Quali sono le abilità che potrai acquisire? Cosa farai esattamente in questa professione? Durante tutto lo stage, la regola è: osservare, guardare, valutare, domandare!

Motivazione

La motivazione è la spinta interna per raggiungere un obiettivo. Cerca di essere in chiaro sull'obiettivo professionale della professione che impari. Quali sono le possibilità di perfezionamento? Scopri se le tue aspettative coincidono con la realtà della vita lavorativa quotidiana. Ma non dimenticare che in ogni professione si devono a volte superare dei periodi difficili. Anche in questo caso si tratta di: partecipare, esserci, essere aperti, darsi da fare e, ancora una volta: fare domande!

Voglia di imparare

Non sapere qualcosa non è motivo di vergogna, bensì il primo passo per sapere di più. Chi si rende conto di non sapere qualcosa, solitamente ha già fatto un passo avanti. A volte devi essere insistente per ricevere le informazioni desiderate. I professionisti formati ti raggugliano volentieri.

Entusiasmo

Quasi tutti hanno un ricordo di una prestazione sportiva che hanno raggiunto soltanto con il massimo impegno. In senso figurato, ciò vale anche nella vita professionale; infatti la gioia per il successo è paragonabile a quella che si prova nello sport.

Responsabilità

Responsabilità vuol dire avere il coraggio e la disponibilità di fare qualcosa ed assumersene la paternità, ma significa anche essere fieri dei risultati raggiunti. Ovviamente l'obiettivo della formazione non è quello di fare degli errori. Ma se succede, puoi ammetterli e rimediarti. Qualche volta dovrai perciò lavorare un po' più a lungo di tua iniziativa, ma certamente avrai imparato qualcosa dall'errore.

Rispetto e buona educazione

Quando inizi l'apprendistato/stagista ti trovi in una situazione del tutto nuova. Magari non conosci nessuno e sei anche un po' nervoso/a. Certamente hai un'idea di come vorresti essere trattato/a da queste persone. Ora devi renderti conto che lo stesso vale anche per la controparte. Quindi, se tratti le persone nella tua azienda di stage come vorresti che loro ti trattino, andrà tutto per il meglio.

Capacità di lavorare in team

Un team è un gruppo di più persone che svolgono un compito insieme oppure vogliono raggiungere un determinato obiettivo in comune. Un vero team si forma soltanto quando ciascuno svolge pienamente la propria parte ed è disposto ad assumersi la responsabilità per i colleghi.

Regole del gioco

Le regole del gioco in effetti servono unicamente a far sì che ogni membro del team conosca le proprie libertà e i propri limiti. Se ognuno si attiene alle regole, la collaborazione funziona molto meglio.

Onestà

L'onestà non è altro che il coraggio di dire come stanno le cose. Se hai fatto un pasticcio, magari ti viene difficile dirlo al tuo superiore. Tuttavia, anche se il capo / la capa si arrabbia, solitamente è più facile sopportare una sfuriata che la consapevolezza di aver mentito.

Voti scolastici

Porta con te tutto ciò che hai. Ovviamente sono importanti le prestazioni scolastiche riferite alla professione: non puoi farne a meno.

Per raggiungere l'indipendenza con successo, è necessario ognuno dei 10 punti.

9. Esercizi di calcolo professionale

Grazie a questi esercizi puoi verificare durante lo stage le tue capacità nel calcolo.

1. Il peso di vendita di un prosciutto cotto era di 4.240 kg. Sono state vendute delle porzioni da: 300 g; 1.125 kg; 0.950 kg; $\frac{1}{2}$ kg. Quanto prosciutto è rimasto?

2. Per produrre degli involtini per 4 persone, secondo la ricetta occorrono tra l'altro:
8 fettine sottili di manzo da 80–90 g ca.
1 mazzo di cipollotti
30 g di pomodori secchi
1 dl di vino rosso secco
2.5–3 dl di brodo
30 g di burro

Quali sono le quantità necessarie per 20 persone?

3. Tre vitelli pesano rispettivamente 87 kg, 127 kg e 131 kg. Qual è il peso medio?

4. Durante il sezionamento di un quarto posteriore di 85 kg risulta una perdita di peso pari a $4\frac{1}{2}$ kg. A quale percentuale corrisponde la perdita?

10. Domande finali

Desidero svolgere un apprendistato come macellaio/a – salumiere/a
(segnare con una crocetta):

- sì, certamente
- sì, probabilmente
- no, probabilmente no
- no, certamente no

Desidero svolgere un apprendistato come impiegato/a del commercio al dettaglio AFC o come impiegato/a del commercio al dettaglio CFP (segnare con una crocetta):

- sì, certamente
- sì, probabilmente
- no, probabilmente no
- no, certamente no

11. Dati indicativi per le retribuzioni degli apprendisti

I dati indicativi attuali per le retribuzioni degli apprendisti si trovano qui:

<https://sff.ch/it/formazione/contratto-tirocino.php>

12. Indirizzi utili

Unione Professionale Svizzera della Carne
Sihlquai 255
C.P.
8031 Zurigo
Tel. 044 250 70 60
Fax 044 250 70 61
info@sff.ch
www.upsc.ch

**Centro per la formazione
dell'Economia Svizzera della carne ABZ**
Schachenstrasse 43
3700 Spiez
Tel. 033 650 81 81
Fax 033 654 41 94
info@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch/it

Portali per i posti di apprendistato:

www.sff.ch/it/unione/macellerie.php

www.yousty.ch

www.orientamento.ch/dyn/show/1418?lang=it

www.berufsbildungplus.ch/it/berufsbildungplus/berufsbildung

Coordinate di tutti gli uffici cantonali per la formazione professionale e l'orientamento professionale: www.csfo.ch/dyn/11.asp

13. Attestato giornata di stage / stage

Cognome / Nome:		
Ha svolto dal:	al:	Nella nostra azienda
<input type="checkbox"/> una giornata di stage		<input type="checkbox"/> uno stage
Nel seguente ambito:		
Lo/la ringraziamo per l'interesse e gli/le auguriamo successo per il futuro.		
Osservazioni:		
Timbro e firma dell'azienda:		