

**Allegato 1
delle
DIRETTIVE**

**Per l'esame professionale superiore
per Mastro macellaio/Mastra macellaia**

Materie d'esame

Contenuto

1. Competenze professionali
2. Obiettivo principale: lavoro di diploma
3. Obiettivo principale: calcolo e finanze
4. Obiettivo principale: problemi specifici del settore
5. Competenze metodologiche
6. Competenze sociali e personali

1. Competenze professionali

Le competenze professionali consentono alle candidate ed ai candidati all'esame professionale superiore di assolvere compiti impegnativi in campo professionale e di soddisfare le massime esigenze quale capo/capa di un'impresa. Nella fattispecie si chiede al/candidato/a di spiegare come intenderebbe pianificare autonomamente, concepire e condurre con successo secondo i principi imprenditoriali un'impresa dell'economia carnea. Grazie all'unione delle diverse competenze e degli ambiti professionali, si procede all'elaborazione di un concetto d'impresa completo (piano business), che tenga conto degli aspetti ecologici ed etici; in questo modo si coinvolgono il pensiero e l'azione interdisciplinari mettendo a frutto tutte le competenze rilevanti ai fini del successo. Un altro punto al quale viene data importanza è quello che riguarda gli aspetti economici rilevanti (finanza e contabilità) per una conduzione d'impresa orientata al profitto. Il terzo punto importante della formazione è rappresentato dai fattori d'influenza e di successo inerenti all'attività pratica in relazione con le tendenze dell'economia carnea globale rilevanti per l'esercizio e l'impresa, dal titolo "Problemi specifici del settore".

1.1 Obiettivi

Gli obiettivi generali, particolari e di valutazione concretizzano le competenze professionali richieste dall'esame. Tramite le competenze professionali vengono descritte e motivate le aree tematiche. Gli obiettivi particolari concretizzano gli obiettivi generali e descrivono mentalità, atteggiamenti oppure caratteristiche comportamentali. Grazie agli obiettivi di valutazione, invece, si traducono in comportamenti concreti gli obiettivi particolari.

1.2 Competenze

Con le competenze professionali, così come sono formulate, si favoriscono anche le competenze metodologiche, sociali e personali.

2. Obiettivo particolare

La conduzione di un'impresa dell'economia carnea svizzera richiede delle capacità assai elevate e complete al/alla responsabile. Di conseguenza, oltre alle competenze operative interdisciplinari in tutti gli ambiti della conduzione moderna di un'impresa, rispettivamente delle aree professionali specifiche del settore, sono richieste anche delle competenze umane, etiche ed ecologiche.

2.1 Obiettivo particolare: Lavoro di diploma:

I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di elaborare un lavoro scritto completo su un argomento dato.

Obiettivi di valutazione:

2.1.1. I mastri macellai/le mastre macellaie elaborano un lavoro di diploma formalmente corretto secondo le direttive e le relative indicazioni.

2.1.2 I mastri macellai/ le mastre macellaie rispettano le condizioni generali dei lavori scritti, tengono conto della costruzione corretta e della struttura, applicano in modo coerente le disposizioni legali per le citazioni.

2.1.3 I mastri macellai/le mastre macellaie applicano la citazione delle fonti nell'ambito della bibliografia.

2.1.4 I mastri macellai/le mastre macellaie eseguono una disposizione completa del lavoro di diploma e scrivono, risp. redigono il testo in modo corretto.

2.2 Obiettivo particolare: Conferma dell'autore

I mastri macellai/le mastre macellaie confermano per iscritto di aver eseguito il lavoro di diploma autonomamente e ne assumono la responsabilità.

Obiettivi di valutazione

2.2.1 I mastri macellai/le mastre macellaie confermano per iscritto di aver eseguito il lavoro di diploma autonomamente.

2.2.2 I mastri macellai/le mastre macellaie confermano per iscritto di aver realizzato il lavoro di diploma senza alcun aiuto non autorizzato.

2.3 Obiettivo particolare Contenuti del lavoro di diploma

I mastri macellai/le mastre macellaie realizzano in genere un piano business per la "loro" futura impresa. In casi eccezionali la commissione d'esame ha la facoltà di assegnare ad un candidato/una candidata un lavoro di diploma con un altro argomento.

Obiettivi di valutazione:

2.3.1 I mastri macellai/le mastre macellaie realizzano il piano business eseguendo un'analisi di partenza fondata del contesto diretto e indiretto dell'impresa.

2.3.2 I mastri macellai/le mastre macellaie definiscono una serie di principi incentrati sulla propria persona e sull'impresa in questione.

2.3.3 I mastri macellai/le mastre macellaie elaborano le politiche relative ai seguenti settori parziali:

- Politica dei collaboratori
- Politica finanziaria
- Politica organizzativa
- Politica di marketing
- Politica dell'acquisto
- Politica di produzione e/o dei prodotti
- Politica della qualità
- Politica ambientale
- Politica della sicurezza

2.3.4 I mastri macellai/le mastre macellaie elaborano gli obiettivi relativi alle politiche settoriali.

2.3.5 I mastri macellai/le mastre macellaie dispongono di un concetto completo almeno per i seguenti settori:

- Assicurazione della qualità – concetto HACCP
- Sicurezza e protezione della salute sul lavoro „SPSL“

2.4 Obiettivo particolare: Presentazione del lavoro di diploma

I mastri macellai/le mastre macellaie presentano il „loro“ lavoro di diploma ad un team di periti sotto forma di una breve relazione di almeno 20 minuti ed al massimo di 30 minuti.

Obiettivi di valutazione:

2.4.1 I mastri macellai/le mastre macellaie possiedono le basi per esprimersi con una retorica convincente e di successo.

2.4.2 I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di strutturare ed elaborare una relazione in modo da rispettare gli obiettivi particolari dati. (Durata minima e massima della presentazione)

2.4.3 I mastri macellai/le mastre macellaie impiegano gli strumenti ausiliari metodologici e didattici in modo efficace a sostegno della relazione.

2.4.4 I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di presentare oralmente in modo comprensibile e completo i contenuti principali di un lavoro di diploma.

2.5 Obiettivo particolare: Discussione del lavoro di diploma

I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di discutere il loro lavoro di diploma in modo convincente, chiaro e comprensibile.

Obiettivi di valutazione:

2.5.1 I mastri macellai/le mastre macellaie rispondono alle domande sul lavoro di diploma poste dal team di periti con calma, chiarezza e convinzione.

2.5.2 I mastri macellai/le mastre macellaie si presentano al team di periti dimostrando sicurezza di sé e convinzione, ma senza presunzione. Essi convincono grazie al loro atteggiamento modesto e sicuro di sé.

2.5.3 I mastri macellai/le mastre macellaie rispondono a tutte le domande sul lavoro di diploma in modo esatto, approfondito e completo.

3. Obiettivo particolare: Finanze e contabilità

Il calcolo esatto e mirato al successo, partendo dall'approvvigionamento fino alla vendita, decide del futuro a lungo termine dell'impresa. Uno strumento fondamentale per raggiungere tale scopo è un calcolo completo dei costi pianificati e costi effettivi, che dovrebbe creare con lungimiranza un equilibrio tra i costi e i profitti dell'impresa. Grazie alla rilevazione precisa dei dati ricorrenti dell'impresa in merito ai diversi fattori interni, la direzione dell'impresa apprende i valori indicatori diretti di conduzione e d'influenza per guidare l'impresa verso il successo. Grazie alla gestione legalmente corretta delle tasse è possibile ottimizzare la redditività dell'impresa, soprattutto nell'ambito dell'imposta sul valore aggiunto. L'analisi competente di bilanci e calcoli del profitto, sommata alle relative conclusioni, consente di appropriarsi di una competenza dirigenziale nell'economia aziendale orientata al profitto.

3.1 Obiettivo particolare: Imposta sul valore aggiunto

I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di applicare correttamente le diverse aliquote applicate in materia fiscale e di accordarle alle prestazioni realizzate.

Obiettivi di valutazione:

3.1.1 I mastri macellai/le mastre macellaie applicano correttamente la deduzione dell'imposta preventiva sugli acquisti al mercato dell'approvvigionamento, in particolare quello della produzione primaria.

3.1.2 I mastri macellai/le mastre macellaie applicano conformemente alla legge le aliquote fiscali nella vendita e sono in grado di calcolare correttamente le diverse aliquote fiscali.

3.1.3 I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di definire correttamente le proprie prestazioni orientate verso il mercato di vendita e di applicare la corrispondente aliquota fiscale.

3.2 Obiettivo particolare: Calcolo relativo al mercato dell'approvvigionamento

Il calcolo relativo alla materia prima e d'approvvigionamento rappresenta la base per il successo economico dell'impresa.

Obiettivi di valutazione

3.2.1 I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di eseguire in particolare il calcolo dei prodotti della produzione primaria.

3.2.2 I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di applicare le disposizioni di legge per un calcolo orientato al profitto.

3.2.3 I mastri macellai/le mastre macellaie osservano coscientemente le disposizioni delle diverse leggi e ordinanze.

3.3 Obiettivo particolare: Calcolo dei costi pianificati ed effettivi

Combinare in modo ottimale i mezzi aziendali da impiegare rappresenta la chiave del successo.

Obiettivi di valutazione:

3.3.1 I mastri macellai/le mastre macellaie guidano la "loro" impresa in base alle previsioni di calcolo relative ai costi pianificati ed effettivi.

3.3.2 I mastri macellai/le mastre macellaie strutturano i "loro" calcoli secondo i valori indicativi necessari per l'azienda, creando e realizzando i relativi profitcenter.

3.4 Obiettivo particolare: valori indicatori dell'impresa

La guida economico-aziendale dell'impresa viene effettuata tra le altre cose ricorrendo ai dati indicativi dell'impresa.

Obiettivi di valutazione:

3.4.1 I mastri macellai/le mastre macellaie impiegano il valore indicatore „margine preventivato nei diversi settori della cifra d'affari in base alle categorie di margini". Essi valutano quindi la situazione possibile del profitto lordo.

3.4.2 I mastri macellai/le mastre macellaie conoscono il "loro" valore indicatore relativo ai costi del personale. Essi determinano pertanto l'impiego del personale nell'impresa.

3.4.3 I mastri macellai/le mastre macellaie calcolano regolarmente i „loro" dati sopportabili dei costi per gli spazi e gli impianti dell'impresa.

3.4.4 I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di trarre le giuste conclusioni in vista di una conduzione orientata al profitto dell'impresa grazie al calcolo dei dati.

3.5. Obiettivo particolare: Analisi dei bilanci e del calcolo del reddito

L'analisi fondata di bilanci e calcoli del reddito rappresenta la base per prendere delle decisioni in materia di gestione dell'impresa.

Obiettivi di valutazione:

3.5.1 I mastri macellai/le mastre macellaie analizzano in modo fondato e completo i bilanci.

3.5.2 I mastri macellai/ le mastre macellaie analizzano in modo fondato e completo i calcoli del reddito.

3.5.3 I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di trarre le conclusioni giuste dalle analisi dei bilanci e dei calcoli del reddito.

3.5.4 I mastri macellai/le mastre macellaie riescono ad applicare all'impresa i dati acquisiti in modo da creare reddito.

4. Obiettivo particolare: Problemi del settore

(Questa parte dell'esame viene elaborata autonomamente)

Grazie all'osservazione permanente degli sviluppi e delle influenze politiche, economiche, ecologiche, etiche e sociali sull'economia carnea svizzera rispettivamente sulla "propria" impresa, l'imprenditore/l'imprenditrice riconosce per tempo le tendenze che occorre assecondare all'interno dell'impresa ed alle quali l'impresa si deve adeguare. Una conduzione previdente, responsabile riconosce per tempo i fattori d'influenza globali, regionali e locali ed agisce in modo efficiente.

4.1 Obiettivo particolare: Osservazioni permanenti

Diversi sviluppi globali, regionali e locali più disparati influenzano in parte l'impresa direttamente o indirettamente.

Obiettivi di valutazione:

4.1.1 I mastri macellai/le mastre macellaie osservano costantemente gli sviluppi globali che potrebbero avere degli effetti sulla "propria" impresa.

4.1.2 I mastri macellai/le mastre macellaie osservano costantemente gli sviluppi regionali che potrebbero avere degli effetti sulla "propria" impresa.

4.1.3 I mastri macellai/le mastre macellaie osservano costantemente gli sviluppi locali che potrebbero avere degli effetti sulla "propria" impresa.

4.1.4 I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di soppesare e d'interpretare a vantaggio della „propria“ conduzione d'impresa gli sviluppi del contesto globale, regionale e locale.

4.1.5 I mastri macellai/le mastre macellaie riescono ad applicare conformemente alla situazione nella "propria" impresa i fattori di sviluppo esterni.

4.2 Obiettivo particolare: Conduzione d'impresa previdente e responsabile.

Da un giovane imprenditore/una giovane imprenditrice ci si attende che sia in grado di gestire un'impresa secondo i principi più attuali e moderni con previdenza e responsabilità.

Obiettivi di valutazione:

4.2.1 I mastri macellai/le mastre macellaie gestiscono la „loro“ impresa con previdenza, riconoscendo per tempo le tendenze e le novità rilevanti per l'impresa ed applicandole alla "propria" azienda.

4.2.2 I mastri macellai/le mastre macellaie conducono la „loro“ impresa con responsabilità, agendo correttamente dal punto di vista etico, sociale e "politically correct".

4.2.3 I mastri macellai/le mastre macellaie impiegano con coerenza i principi della moderna conduzione d'impresa.

4.2.4 I mastri macellai/le mastre macellaie gestiscono la „loro“ impresa con una prospettiva globale, inserendo nella conduzione giornaliera dell'azienda gli aspetti politici, economici, ecologici, etici e sociali come pure le tendenze.

5. Competenze metodologiche

Le competenze metodologiche consentono ai mastri macellai ed alle mastre macellaie di adottare una conduzione aziendale / d'impresa efficiente e conforme agli obiettivi.

5.1. Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi

Per risolvere i compiti e i problemi di dirigenza e guida, occorre un metodo di lavoro chiaro, strutturato e sistematico. Perciò i mastri macellai/le mastre macellaie impiegano gli strumenti ed i mezzi ausiliari in modo tale che questi rappresentino un sostegno nella risoluzione dei compiti di conduzione e di guida.

5.2 Capacità di pensare e agire in modo interdisciplinare

Le sequenze e i processi a livello dirigenziale non possono essere considerati isolatamente. I mastri macellai/le mastre macellaie sono consapevoli delle conseguenze della loro attività di dirigente ed impiegano le loro competenze per il successo dell'azienda.

5.3 Strategie d'informazione e di comunicazione

Nella conduzione moderna di un'impresa, l'informazione interna ed esterna all'azienda si è trasformata in un fattore vero e proprio di successo. I mastri macellai/le mastre macellaie informano/comunicano attivamente e secondo le necessità. Essi sono consapevoli che esiste il dovere di fornire informazioni e comunicazione, ma anche di ricevere informazioni/comunicazione.

5.4 Strategie d'apprendimento per l'apprendimento continuo

Per il capo di un'impresa diventa sempre più importante l'apprendimento continuo. Le nuove conoscenze e competenze devono essere adottate, introdotte, adattate; le vecchie conoscenze e le competenze superate si devono "disimparare". I mastri macellai/le mastre macellaie sono consapevoli di questa problematica e contribuiscono attivamente a crearla.

5.5 Tecniche creative

L'apertura verso idee non convenzionali e nuove proprie ed altrui rappresenta una competenza importante per contribuire a trovare delle soluzioni. I mastri macellai/le mastre macellaie sono in grado di appropriarsi delle conoscenze nuove, non convenzionali e di adattarle alla "propria" azienda, rispettivamente alla "propria" impresa.

5.6 Tecniche di relazione e di presentazione

Il successo di un capo d'azienda rispettivamente di un imprenditore è determinato sostanzialmente dal modo in cui egli presenta le proprie idee, i concetti, le pretese e le direttive. I mastri macellai/le mastre macellaie possiedono le tecniche e le forme di relazione e presentazione. Essi impiegano i mezzi ausiliari didattici in modo metodico, efficiente e in funzione degli obiettivi.

6. Competenze sociali e personali

Le competenze sociali e personali consentono ai dirigenti d'azienda/d'impresa di affrontare le situazioni relative alla dirigenza in modo approfondito e sicuro.. Grazie a queste competenze essi sono in grado di risolvere situazioni impegnative e complesse in modo obiettivo, umano e personale.

6.1 Comportamento responsabile

I dirigenti d'azienda/d'impresa sono responsabili dell'intera impresa. Essi sono pronti a creare e ottimizzare la attivamente la „loro“ impresa e ad assumersi la responsabilità di prendere delle decisioni (a volte anche impopolari). Essi agiscono consciamente e con previdenza e responsabilità.

6.2 Comportamento etico

La conduzione eticamente corretta di un'impresa nel suo insieme ha un valore estremamente elevato. I capi d'azienda/d'impresa e gli imprenditori agiscono secondo i massimi principi etici nell'ambito della dirigenza di un'azienda/di un'impresa. Un accento particolarmente importante viene posto sul trattamento degli animali da reddito.

6.3 Capacità critiche

Nell'ambito della dirigenza di un'azienda/di un'impresa vi sono diverse persone poste a differenti livelli gerarchici e relazionali (consumatori/consumatrici, clienti, collaboratori ecc.) nei confronti dell'impresa. Tutte queste persone hanno concezioni ed opinioni diverse e differenziate. I dirigenti d'azienda/d'impresa sono consapevoli di queste situazioni e reagiscono con ponderatezza, disciplina e calma. Essi accettano altri punti di vista ed opinioni, discutono con obiettività e contribuiscono ad una soluzione costruttiva.

6.4 Atteggiamento – funzione di esempio

I dirigenti aziendali/d'impresa sono consapevoli di rivestire una funzione di esempio ed agiscono di conseguenza. Essi danno sempre il buon esempio, si presentano sicuri di sé e disciplinati; inoltre, grazie al loro esempio, danno un'impronta positiva all'intero staff di collaboratori.

6.5 Capacità di lavorare sotto pressione

I dirigenti aziendali/d'impresa sono consapevoli della loro responsabilità ampia e completa. Essi sono in grado di gestire le pressioni affrontando i compiti e le responsabilità che si presentano con calma e ponderatezza, delegando dei compiti secondo la situazione e sorvegliandone l'esecuzione. In momenti critici essi mantengono il controllo della situazione.