

# Certificato delle competenze

## Formazione professionale di base biennale

Professione: **Addetto / addetta di macelleria CFP**

Cognome:

Nome:

Data di nascita:

Attinenza (CH)/nazionalità:

Periodo di formazione:

Competenze metodologiche		▼ Valutazione
<input type="radio"/>	Tecnica di lavoro	
<input type="radio"/>	Capacità di riflessione ed esecuzione interdisciplinare	
<input type="radio"/>	Gestione dei sussidi e dell'equipaggiamento dell'azienda	
<input type="radio"/>	Strategia d'apprendimento e di lavoro	
Competenze sociali e personali		
<input type="radio"/>	Capacità di lavorare in gruppo, collaborazione	
<input type="radio"/>	Informazione e comunicazione	
<input type="radio"/>	Autonomia	
<input type="radio"/>	Affidabilità	
<input type="radio"/>	Condotta	
<input type="radio"/>	Motivazione	
Osservazioni		

Legenda:

**A** possiede competenze superiori a quelle richieste

**B** possiede le competenze richieste

**C** possiede competenze appena sufficienti

**D** non possiede le competenze richieste

Cognome:

Nome:

## Competenze professionali

Prima preparazione della carne

Preparazione dei salumi, preparazione col sale

Lavorazione della carne

Macello

Igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute

Formatore/  
formatrice responsabile:

Azienda formatrice:

Indirizzo:

Luogo e data:

Firma: