

Carta delle Abilità Pastaio

Istruzioni preliminari:

La scheda è uno strumento per misurare *ex-ante*, *in itinere* ed *ex-post* le competenze del tirocinante o del lavoratore in prova. La scheda può essere usata anche come strumento di intervista per spiegare in modo chiaro quali sono le mansioni e cosa il datore di lavoro si attende.

La scheda è suddivisa in due sezioni:

- 1) **Checklist** preliminare su pre-condizioni di lavoro
- 2) **Competenze:** abilità **personali** e abilità **professionali**

Suggerimenti:

Utilizzare la **Check-list** durante il **colloquio di selezione** o di **orientamento** per spiegare bene la tipologia di compiti e le aspettative dell'azienda e poi di nuovo il primo giorno dello stage per riverificare le reciproche aspettative.

Utilizzare la **seconda sezione** durante il **tirocinio** o la **prova mestiere** per individuare i punti di forza e le abilità da migliorare, per monitorare il percorso di apprendimento del lavoro e per far capire al tirocinante/apprendista quanto sia lontano o vicino dal qualificarsi a pieno per la mansione e per l'impiego.

È bene che la scheda sia compilata **insieme dal tirocinante e dal suo supervisore**. Prima del colloquio di valutazione con il tirocinante il supervisore può scegliere le domande che ritiene più rilevanti per l'attuale livello di qualifica del tirocinante.

Pastaio

E' la figura addetta alla produzione di varie tipologie di pasta secca, pasta all'uovo e pasta fresca, secondo le ricette della tradizione italiana e regionale. Opera prevalentemente in contesti di produzione artigianale o semi-industriale. Realizza l'intero processo di produzione della pasta: dalla selezione e acquisto delle materie prime, alla lavorazione e alla vendita ad esercizi commerciali o direttamente al consumatore finale.

CHECKLIST PRELIMINARE SU PRE-CONDIZIONI DI LAVORO

	Pre-condizioni	NO	SI
1	So che devo saper gestire più cose contemporaneamente (devo occuparmi di più lavorazioni allo stesso tempo)		
2	So che devo imparare le ricette tradizionali locali		
3	So che devo lavorare con l'uniforme pulita e i dispositivi di protezione per garantire igiene e sicurezza		
4	So che se mi sento male e non riesco a lavorare chiamo il mio supervisore prima dell'inizio del mio turno e comunque appena possibile. Se richiesto, devo inviare al datore di lavoro il mio congedo per malattia.		
5	So che dopo che sono stato male quando incomincio a sentirmi meglio devo avvisare il mio supervisore per dirgli/dirle che sono pronto/a a tornare a lavorare.		
7	So che potrebbero chiedermi di utilizzare uova, carne o prodotti derivati dalla carne (anche di maiale) per la preparazione della pasta e dei ripieni. Se non posso farlo devo informare il mio tutor/i miei responsabili.		
8	So che è un'attività fisicamente intensa (spostare pesanti sacchi di farina, impastare a mano...)		
9	So che è molto importante che pratichi l'italiano durante il tirocinio		

ABILITÀ PERSONALI E PROFESSIONALI

ABILITÀ PERSONALI						
	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
1	Sono puntuale					
2	Sono pulito/a e ordinato/a					
3	Ho buona manualità e sono creativo/a					
4	So svolgere più compiti contemporaneamente					
ABILITÀ PROFESSIONALI						
	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
1	So lavorare in base alle istruzioni dei miei superiori					
2	So controllare la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime per la lavorazione					
3	So preparare la materia prima da usare per la lavorazione (es. lavaggio verdure, cottura verdura e carni per i ripieni)					



	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
4	So realizzare la miscelazione delle farine ed altri elementi (es. pasta fresca colorata)					
5	So realizzare l'impasto (unire uovo e acqua alla miscela di farine)					
6	So tagliare e realizzare i diversi formati di pasta					
7	So realizzare i ripieni per la farcitura					
8	So realizzare la sfoglia e la farcitura della pasta fresca					
9	Conosco i processi di pastorizzazione, essicamento e raffreddamento della pasta					
10	So ispezionare, controllare e pulire i macchinari per la produzione					
11	So pulire e riordinare gli spazi di lavoro					
12	(se addetto alla vendita) So servire i clienti					
13	(se addetto alla vendita) So registrare la vendita e il pagamento					

Data _____ tirocinante (nome e firma)

Data _____ responsabile (nome, firma e timbro)

