

Attenzione: Le domande qui riportate sono solo degli esempi. Per la procedura di qualificazione 2025, potrebbero essere formulate nuove domande. Inoltre, la traduzione in italiano potrebbe contenere degli errori. La versione ufficiale e che fa fede è quella in tedesco, disponibile sulla pagina [web agri-job.ch](http://web.agri-job.ch).

Tema 1: Lavaggio, preparazione e imballaggio delle verdure

Situazione

L'ortaggio _____ appena raccolto è pronto per il lavaggio e l'imballaggio per la consegna alla rinfusa. Il centro di consegna ha ordinato _____ kg/pezzi. Prepara quanto richiesto.

1. Organizza il lavaggio e l'imballaggio delle verdure ordinate e esegui ogni fase del lavoro.
2. Controlla il tuo lavoro (Organizzazione del posto di lavoro, qualità finale dei prodotti).
3. Ulteriori domande: quali sono i criteri di qualità per gli ortaggi assegnati? Quali mezzi usi per garantire la tracciabilità dei prodotti? Spiega il concetto di zona d'igiene e specifica dove si trova nella tua azienda formatrice.

Risorse

- Imballaggi diversi
- Eventualmente mezzi ausiliari per la preparazione e il lavaggio

Tema 2: Raccolta delle verdure

Situazione

Il tuo cliente principale ha inoltrato per telefono/email la sua ordinazione definitiva. Con la tua squadra devi procedere al raccolto di Kg/pz/casse di

1. A dipendenza dell'ortaggio e della quantità prepara quanto necessario per la raccolta.
2. Recati sul campo e esegui il lavoro. Fa in modo che l'operazione possa essere conclusa rapidamente (o eventualmente che si faccia prevalentemente conto di ottenere un prodotto qualitativamente elevato).
3. Indica le prescrizioni di qualità inerente al prodotto in questione.
4. Domande supplementari degli esperti: In qualità di capo squadra, come organizzeresti il lavoro?

Mezzi ausiliari

- Coltello
- Imballaggi secondo gli usi aziendali
- Trattore, palette
- Grembiule, guanti

Tema 2: Raccolta delle verdure

Situazione

Il tuo cliente principale ha inoltrato per telefono/email la sua ordinazione definitiva. Con la tua squadra devi procedere al raccolto di Kg/pz/casse di

5. A dipendenza dell'ortaggio e della quantità prepara quanto necessario per la raccolta.
6. Recati sul campo e esegui il lavoro. Fa in modo che l'operazione possa essere conclusa rapidamente (o eventualmente che si faccia prevalentemente conto di ottenere un prodotto qualitativamente elevato).
7. Indica le prescrizioni di qualità inerente al prodotto in questione.
8. Domande supplementari degli esperti: In qualità di capo squadra, come organizzeresti il lavoro?

Mezzi ausiliari

- Coltello
- Imballaggi secondo gli usi aziendali
- Trattore, palette
- Grembiule, guanti

Oggetto 5: Giornale dei lavori / operazioni /scheda culturale.

situazione

In azienda (fittizia) hai svolto diversi lavori e devi elencarli in una forma appropriata:

- Uso di prodotti fitosanitari: particella, _____ coltura, _____ prodotto: _____, concentrazione, _____ quantità di acqua ___l/ha
- Lavorazione del suolo: _____superficie: _____, tipo di intervento: _____
- Raccolta di _____ kg/pezzi/mazzi (ortaggio),particella: _____superficie: _____
 1. Registrare le informazioni.
 2. Controlla le tue annotazioni.
 3. Rispondi ad altre domande degli esperti.

Risorse

- Formulario aziendale ad hoc

Oggetto 5: Giornale dei lavori / operazioni /scheda culturale.

situazione

In azienda (fittizia) hai svolto diversi lavori e devi elencarli in una forma appropriata:

- Uso di prodotti fitosanitari: particella, _____ coltura, _____ prodotto: _____, concentrazione, _____ quantità di acqua ___l/ha
 - Lavorazione del suolo: _____superficie: _____, tipo di intervento: _____
 - Raccolta di _____ kg/pezzi/mazzi (ortaggio),particella: _____superficie: _____
4. Registrare le informazioni.
 5. Controlla le tue annotazioni.
 6. Rispondi ad altre domande degli esperti.

Risorse

- Formulario aziendale ad hoc

Tema 10: Presentazione delle verdure negli imballaggi nello spaccio di vendita diretta

Situazione

La tua azienda formatrice commercializza alcune delle sue verdure nel negozietto aziendale o nel distributore automatico. Il bel tempo sta tornando dopo un lungo periodo di maltempo e ti aspetti un buon numero di clienti. Vari articoli sono pronti nel deposito frigorifero. Preparare lo stand di vendita in modo che i clienti possano essere serviti.

1. Porta la merce fuori dalla cella e allestisci lo stand. Presta attenzione a una presentazione pulita, graziosa e attraente.
2. Esegui un controllo di qualità della merce.
3. Domanda aggiuntiva: Quali informazioni dovresti indicare sui prodotti? Quali sono i criteri di qualità applicati in azienda? Dove metti i tuoi prodotti durante la notte e perché?

Risorse

Spaccio di vendita diretta o distributore automatico,