orientamento
.ch

Maestro casaro e lattaio EPS
Maestra casara e lattaia EPS

Alimentazione

Il maestro casaro e lattaio e la maestra casara e lattaia dirigono un'azienda artigianale o un reparto di trasformazione di latticini in un'impresa industriale. Elaborano e attuano strategie aziendali, sviluppano nuovi prodotti e si occupano del marketing. Istruiscono il personale e coordinano le attività legate alla produzione.

Attività

Gestione aziendale e vendita

- definire e attuare la visione, gli obiettivi e la strategia dell'azienda
- analizzare le finanze, elaborare budget e stilare business plan per garantire il rendimento economico dell'azienda
- pianificare ed effettuare investimenti, in particolare relativi all'acquisto di materiali o locali
- valutare potenziali mercati, identificare per tempo la loro evoluzione e le esigenze della clientela, adeguare l'assortimento di conseguenza
- calcolare i prezzi, negoziare con la clientela e i fornitori, elaborare offerte
- commercializzare e vendere i prodotti, come latte, formaggi, yogurt o burro

---

Gestione del personale

- dirigere i collaboratori e le collaboratrici, nonché fornire loro informazioni su direttive, decisioni e cambiamenti importanti per l'azienda
- assumere e formare i nuovi membri del personale
- organizzare e coordinare il lavoro dei team
- condurre colloqui con i collaboratori e le collaboratrici
- organizzare formazioni continue per il personale

Condizioni di lavoro

I maestri casari lattai e le maestre casare lattaie lavorano in ufficio, locali di produzione, laboratori e nei locali di stagionatura del formaggio. A seconda dell'azienda, posson avere orari di lavoro irregolari.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego presso aziende di produzione artigianale, come caseifici o latterie, oppure in imprese industriali di trasformazione di latticini. Possono inoltre lavorare nel settore delle vendite o della gestione del personale.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Attitudine a negoziare
- Spirito decisionale
- Facilità di contatto
- Gusto e olfatto sviluppati
- Senso commerciale
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Nessuna allergia ai prodotti utilizzati

Interessi

- Pianificare, organizzare
- Dirigere e assumersi delle responsabilità
- Occuparsi di prodotti alimentari

Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

Corsi di formazione

Tutte le offerte
https://orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128583

Durata

- da 4 a 10 mesi

Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/15164)

Titolo

- esame professionale superiore (EPS) con diploma federale di maestro casaro e lattaio o maestra casata e lattaia

Formazione continua

Scuola universitaria

- Bachelor in **scienze alimentari** (https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-alimentari) o in **biotecnologia** (https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/biotecnologia)

Professioni simili

Professione
Maestro/a macellaio/a-salumiere/a EPS

https://orientamento.ch/it/professioni/maestro-a-macellaio-a-salumiere-a-eps

Professione
Tecnico/a alimentarista SSS

https://orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-sss

Professione
Tecnologo/a del latte APF

https://orientamento.ch/it/professioni/tecnologo-a-del-latte-apf

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.43.0

Link utili

Società svizzera dell'industria lattiera (SSIL) (https://www.tecnologo.ch/)

Basi legali (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/65431?lang=fr)