orientamento
.ch

# Capo d'azienda economia carnea APF

Alimentazione

Il capo e la capo d’azienda economia carnea dirigono un’azienda o un intero reparto di lavorazione della carne. Pianificano e gestiscono la produzione, garantiscono qualità e igiene e dirigono il personale.

## Attività

### Pianificazione e gestione della produzione di prodotti carnei

- calcolare il fabbisogno di materie prime e organizzare gli acquisti
- confrontare le offerte dei fornitori e pianificare la produzione di prodotti carnei
- supervisionare la produzione di salumi e prodotti a base di carne conservata
- garantire il buon funzionamento dell’infrastruttura necessaria
- partecipare alla lavorazione dei prodotti, a seconda dell’azienda

### Garanzia della qualità e dell’igiene

- rispettare le prescrizioni igieniche e controllarne l’applicazione
- eseguire rigidi controlli di qualità
- garantire un imballaggio, un’etichettatura e uno stoccaggio adeguati dei prodotti

### Commercializzazione e sviluppo dell’offerta

- definire l’assortimento destinato alla vendita
- pianificare misure di marketing
- organizzare servizi di catering
- raccogliere e analizzare le reazioni della clientela
- osservare e tenere conto delle tendenze di consumo

### Direzione e formazione del personale

- Istruire e dirigere il personale
- formare apprendisti e apprendiste

## Condizioni di lavoro

I capi e le capo d’azienda economia carnea lavorano nei reparti aziendali di produzione, nei punti vendita o in ufficio. Hanno orari di lavoro generalmente regolari.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego in macellerie, presso grandi distributori e in aziende industriali, ricoprendo funzioni dirigenziali.

## Attitudini e interessi

### Attitudini

- Capacità di sopportare la vista del sangue
- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Capacità di adattamento all'evoluzione tecnologica
- Senso commerciale
- Capacità di pianificazione e organizzazione
- Senso dell'igiene e della pulizia

### Interessi

- Dirigere e assumersi delle responsabilità
- Essere in contatto con altre persone
- Occuparsi di prodotti alimentari
- Pianificare, organizzare

## 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=128485

### Durata

- 2 anni

### Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d’esame** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/2192)

### Titolo

- attestato professionale federale (APF) di capo d'azienda economia carnea

## Formazione continua

### Corso

- Corsi di formazione continua offerti dall'**Unione Professionale Svizzera della Carne (UPSC)** (https://shop.e-guma.ch/abzspiez/it/events)

### Diploma federale

- **Maestro/a macellaio/a-salumiere/a EPS** (https://orientamento.ch/it/professioni/maestro-a-macellaio-a-salumiere-a-eps)
- **Tecnico/a alimentarista EPS** (https://orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-eps)

### Scuola specializzata superiore

- **Tecnico/a alimentarista SSS** (https://orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-sss)

### Scuola universitaria

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

## Professioni simili

Professione
**Tecnico/a alimentarista APF**

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

Professione
**Tecnologo/a del latte APF**

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

## Ulteriori informazioni

### Numero Swissdoc

0.210.19.0

### Link utili

**Unione Professionale Svizzera della Carne (UPSC)** (https://sff.ch/it/)

**Basi legali** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21841?lang=de)