

Maestro macellaio-salumiere EPS

Maestra macellaia-salumiera EPS

Alimentazione

Gestione aziendale

Il maestro macellaio-salumiere e la maestra macellaia-salumiera dirigono aziende di produzione, trasformazione o vendita di carne. Pianificano e coordinano le attività dell'azienda, occupandosi anche di finanze, marketing e gestione del personale.

Attività

Produzione e vendita

- valutare e acquistare animali, organizzare il loro trasferimento riducendo al minimo lo stress
- garantire refrigerazione e stoccaggio adeguati dei quarti di carne
- preparare la carne, le spezie e gli additivi, così come le ricette di produzione di salsicce e insaccati
- assicurare il rispetto delle norme alimentari e igieniche vigenti, ad esempio garantendo pulizia dei locali, disinfezione e corretta conservazione dei prodotti

Gestione aziendale

- garantire la redditività dell'azienda: analizzare conti e bilanci annuali, elaborare budget
- attuare misure volte a migliorare l'efficienza e i processi di lavoro
- favorire le innovazioni, ad esempio acquisendo nuovi macchinari o vendendo nuovi prodotti
- determinare il fabbisogno di prodotti, calcolare i prezzi e negoziare con i fornitori
- mantenere i contatti con la clientela, ad esempio creando un sito web o tramite social network

Gestione del personale e collaborazione

- organizzare, coordinare e supervisionare il lavoro dei team
- assumere e formare nuovi collaboratori e nuove collaboratrici
- collaborare con le autorità sanitarie e veterinarie, così come con fornitori di servizi di catering e ristoratori o ristoratrici

Condizioni di lavoro

I maestri macellai-salumieri e le maestre macellaie-salumiere lavorano in laboratorio e in ufficio per compiti amministrativi. Gli orari di lavoro sono generalmente regolari, ma possono intensificarsi nei periodi festivi.

Questi professionisti e queste professioniste ricoprono ruoli dirigenziali in macellerie artigianali o in reparti di macelleria-salumeria di supermercati, nel commercio all'ingrosso o in aziende industriali di produzione e trasformazione di prodotti a base di carne.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a dirigere e a gestire un team
 - Capacità di sopportare la vista del sangue
 - Spirito decisionale
 - Facilità di contatto
 - Gusto e olfatto sviluppati
 - Senso commerciale
 - Senso dell'igiene e della pulizia
-

Interessi

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

Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione. Le condizioni di ammissione figurano nel regolamento d'esame della SEFRI.

Corsi di formazione

Tutte le offerte

<https://orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128456>

Formazione continua

Corso

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

Scuola universitaria

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

Professioni simili

Professione

**Capo d'azienda economia carnea
APF**

<https://orientamento.ch/it/professioni/capo-dazienda-economia-carnea-apf>

Professione

Maestro/a casaro/a e lattaio/a EPS

<https://orientamento.ch/it/professioni/maestro-a-casaro-a-e-lattaio-a-eps>

Professione

Maestro/a del cuoio e dei tessili EPS

<https://orientamento.ch/it/professioni/maestro-a-del-cuoio-e-dei-tessili-eps>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.21.0

Link utili

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

Associazione svizzera del personale di macelleria (ASPM) (<https://www.mpv.ch/fr>)

(in francese e tedesco)

Basi legali (<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/58624?lang=fr>)