orientamento
.ch

Tecnica alimentarista EPS
Tecnico alimentarista EPS

Alimentazione

Il tecnico e la tecnica alimentarista EPS pianificano e coordinano la produzione di alimenti e bevande. Organizzano i processi produttivi, gestiscono l'approvvigionamento di materie prime e impianti, coordinano il personale e contribuiscono allo sviluppo dell'azienda.

Attività

Coordinamento della produzione

- collaborare con specialisti e specialiste dello sviluppo dei prodotti per definire le ricette e i processi di trasformazione e valorizzazione delle materie prime
- predisporre gli adeguamenti tecnici degli impianti, sorvegliare i test di produzione e preparare l'avvio della produzione
- controllare la produzione, la lavorazione e la conservazione di alimenti e bevande
- verificare il funzionamento degli impianti di produzione computerizzati
- analizzare i guasti tecnici e adottare le misure necessarie per risolverli

Approvvigionamento

- acquistare materie prime e materiali e negoziare con i fornitori prezzi, termini di consegna e standard qualitativi
- comperare nuovi impianti e negoziare il prezzo dei nuovi macchinari
- formare il personale all'utilizzo dei nuovi impianti

Gestione aziendale

- analizzare i risultati della produzione e valutarne la redditività
- monitorare l'andamento delle vendite dei prodotti
- sviluppare strategie di marketing
- elaborare il budget e pianificare nuovi investimenti

Gestione del personale

- assegnare i compiti al personale, promuoverne lo sviluppo professionale e pianificarne la formazione continua
- definire le misure per la prevenzione degli infortuni e per la tutela della salute e dell'ambiente

Condizioni di lavoro

I tecnici alimentaristi e le tecniche alimentariste EPS lavorano sia in ufficio sia nei reparti di produzione.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego con ruoli dirigenziali in aziende della produzione nell'industria alimentare, in Svizzera e all'estero.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Gusto e olfatto sviluppati
- Nessuna allergia ai prodotti utilizzati
- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Senso tecnico
- Capacità di pianificazione e organizzazione
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Attitudine a negoziare

Interessi

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

Formazione

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

Durata

- 3 mesi

Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d’esame** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/17543)

Titolo

- esame professionale superiore (EPS) con diploma federale di tecnico alimentarista o tecnica alimentarista

Formazione continua

Corso

- Corsi di formazione continua offerti dalla **Comunità di lavoro Tecnologia alimentare** (https://lebensmitteltechnologe.ch/it/corsi/)

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

Maestro/a macellaio/a-salumiere/a EPS

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

Professione

Maestro/a casaro/a e lattaio/a EPS

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

Professione

Dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria EPS

https://orientamento.ch/it/professioni/dirigente-del-ramo-panetteria-pasticceria-confetteria-eps

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.17.0

Link utili

Comunità di lavoro Tecnologia alimentare (https://lebensmitteltechnologe.ch/it/)
Basi legali (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21431?lang=de)