Addetta alimentarista CFP
Addetto alimentarista CFP

Alimentazione

L’addetto e l’addetta alimentarista lavorano in aziende che fabbricano e imballano prodotti alimentari come bibite, biscotti, pane e cioccolato. Accendono, manovrano e sorvegliano le macchine di produzione o per l'imballaggio dei prodotti alimentari. Controllano gli ingredienti di base e i prodotti finiti, assicurandosi che rispettino le norme di qualità dell'azienda.

Attività

Controllo delle derrate alimentari

- immagazzinare le materie prime, controllarne l'aspetto e l'odore nel rispetto nelle norme stabilite e seguire in maniera scrupolosa le regole di igiene alimentare
- leggere l'ordine di produzione, pesare gli ingredienti, mischiarli e lavorarli con l'aiuto delle macchine
- selezionare, pulire e tagliare frutta e verdura, cuocere zuppe, salse, o altri cibi
- verificare i prodotti in elaborazione e i prodotti finiti e assicurarsi che la qualità sia conforme agli standard dell'azienda
- controllare il prodotto imballato, la data di scadenza e il peso indicato
- conservare le materie prime, coadiuvanti e additivi, semilavorati e prodotti finiti

---

Sorveglianza degli impianti di produzione

- preparare gli impianti in sicurezza
- rifornire gli impianti di produzione di alimenti o bevande, avviarli e regolarli conformemente alle disposizioni ricevute
- sorvegliare il funzionamento degli impianti, aggiustarne le regolazioni se necessario e segnalarne le devianze in un rapporto: temperature, pressione, ritmo, quantità di ingredienti
- intervenire in caso di problemi, applicare le disposizioni o avvertire il responsabile
- regolare gli impianti di imballaggio e avviarli
- pulire e disinfettare le macchine e gli utensili, eliminare i rifiuti rispettando le prescrizioni sulla protezione dell'ambiente

Condizioni di lavoro

Gli addetti alimentaristi e le addette alimentariste lavorano in team in sale di produzione, laboratori o su linee di produzione. Sono confrontati a forti odori, a temperature e umidità variabili e a rumori causati dai macchinari. Devono applicare rigorosamente le regole di igiene e portare indumenti di lavoro appositi. Molte aziende ricorrono al lavoro a turni e alcune al lavoro notturno. Gli orari sono quindi spesso irregolari.

Questi professionisti e queste professioniste lavorano nell'industria agroalimentare, nei settori del cioccolato, dei prodotti di panetteria, bevande, conserve, ecc.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a lavorare in team
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Gusto e olfatto sviluppati
- Abilità numeriche
- Spirito metodico
- Senso tecnico
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza fisica

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con macchinari
- Lavorare con le mani
- Lavorare in modo preciso
- Sperimentare, ricercare

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica in un'azienda del settore alimentare: 4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: 1 giorni a settimana.

Durata

2 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell’obbligo.

Titolo

Certificato di formazione pratica (CFP) di addetto o addetta alimentarista

Formazione continua

Tirocinio complementare

Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di **tecnico/a alimentarista**
https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-afc
o di **tecnico/a della birrificazione e delle bevande**
https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-della-birrificazione-e-delle-bevande-afc

Professioni simili

Professione
Addetto/a alla trasformazione lattiero-casearia CFP
https://www.orientamento.ch/it/professioni/addetto-a-alla-trasformazione-lattiero-casearia-cfp

Professione
Addetto/a di cucina CFP
https://www.orientamento.ch/it/professioni/addetto-a-di-cucina-cfp

Professione
Macellaio/a-salumiere/a CFP
https://www.orientamento.ch/it/professioni/macellaio-a-salumiere-a-cfp

Professione
Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a CFP
https://www.orientamento.ch/it/professioni/panettiere-a-pasticciere-a-confettiere-a-cfp

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.46.0

Link utili

Comunità di lavoro Tecnico alimentarista
https://www.lebensmitteltechnologe.ch/it/
Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)
https://www.cpttrevano.ti.ch/
Basi legali
https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21417?lang=it