

Capo d'azienda economia carnea APF

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.

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
- Tecnico/a alimentarista EPS

Scuola specializzata superiore

- Tecnico/a alimentarista SSS
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-alimentarista-sss>

Scuola universitaria

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

Professioni simili

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

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>