

Macellaio-salumiere AFC

Macellaia-salumiera AFC

Alimentazione

Commercio

Durata

3 anni

Diploma

Attestato federale di capacità
AFC

Indicazioni sul salario

1° anno di tirocinio: CHF 1000.-

2° anno di tirocinio: CHF 1300.-

3° anno di tirocinio: CHF 1600.-

Il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera AFC si occupano della produzione, della trasformazione o della commercializzazione di diversi tipi di carne: manzo, vitello, maiale, pollame, selvaggina, ecc. Acquistano e macellano il bestiame e disossano le carcasse. Tagliano, tritano, preparano, presentano e vendono prodotti pronti per essere consumati crudi o cotti.

Attività

Trasformazione della carne

- pianificare e organizzare il lavoro in base alla produzione, procurarsi le materie prime e gli ingredienti e gestire le scorte di merce
- tagliare i pezzi di carne, disossarli usando strumenti o macchine, imballarli e occuparsi della conservazione
- rimuovere pelle, nervi, grasso e parti superflue, preparando i pezzi di carne per l'uso previsto nel negozio o a seconda dei desideri del cliente
- produrre cibi semipronti o pronti da servire in tavola: impasti, budella, salumi e salsicce (luganighe, mortadella, cervelats) e smaltire i prodotti di scarto (ossa, grasso, ecc.)
- calcolare il prezzo di vendita, etichettare e registrare le confezioni
- montare, smontare e pulire macchine e attrezzature ed eseguire piccoli lavori di manutenzione

Indirizzo professionale produzione

- acquistare e valutare il bestiame al macello seguendo le norme sulla protezione degli animali
- determinare il metodo di macellazione ottimale per ciascun animale, stordirlo in conformità con la legge sulla protezione degli animali
- macellare, scotennare, scuoiare l'animale e calcolarne il peso
- compilare accuratamente i documenti amministrativi, rispettando ad esempio le direttive sulla tracciabilità della carne, dei prodotti di carne e delle sostanze impiegate
- trasformare o eliminare i sottoprodotti della macellazione e le frattaglie

Indirizzo professionale trasformazione

- preparare la carne, le spezie e gli additivi, seguire le ricette per la produzione di salsicce o salumi
- preparare terrine e paté in crosta
- preparare salumi (carne secca, pancetta, prosciutti, specialità regionali), affumicare, essiccare o cuocere il prodotto
- preparare prodotti di macelleria pronti da cucinare e da friggere, cucinare piatti del giorno e preparare confezioni pronte per la vendita

Indirizzo professionale commercializzazione

- preparare piatti guarniti per la fondue o per la griglia, composizioni di salumi e affettati, ecc.;
- preparare tartine, panini ripieni e altri prodotti
- esporre nel negozio i prodotti rendendoli appetibili per la vendita
- accogliere i clienti e consigliarli
- preparare la carne per la vendita e calcolare i prezzi
- presentare e promuovere il servizio di catering, registrare gli ordini e garantirne l'esecuzione

Condizioni di lavoro

I macellai-salumieri e le macellaie-salumiere AFC possono lavorare in aziende o negozi di diverso tipo: nelle macellerie private svolgono tutti i lavori, dalla produzione alla vendita, nei salumifici si occupano prevalentemente della fabbricazione di salumi e salsicce, mentre nei supermercati si occupano soprattutto della vendita. L'ambiente di lavoro è generalmente umido e con temperature basse, soprattutto nelle celle frigorifere o in quelle di congelazione. Gli orari variano molto a seconda del luogo di lavoro, ma sono solitamente regolari. Possono includere lavoro serale e festivo.

I macellai-salumieri e le macellaie-salumiere AFC possono lavorare in diverse realtà della filiera della carne: nelle macellerie artigianali, nelle aziende industriali di macellazione e trasformazione, specializzate in processi su larga scala e produzione di carne fresca, semilavorati e prodotti pronti; nei punti vendita della grande distribuzione, che offrono un ampio assortimento alimentare comprendente carni e preparati; e nel commercio di carne, che funge da intermediario tra produttori e rivenditori. In tutti questi settori i macellai-salumieri e le macellaie-salumiere operano in team e devono rispettare rigorosi standard igienici e ambientali. Il settore della carne, a seconda del datore di lavoro, offre l'opportunità di specializzarsi in diversi ambiti: salumeria, salatura, affumicatura, acquisti, vendita, catering, ecc. Nelle grandi aziende, le professioniste e i professionisti qualificati possono fare carriera e assumere funzione di responsabilità.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Capacità di sopportare la vista del sangue
- Gusto e olfatto sviluppati

- Senso dell'igiene e della pulizia
 - Abilità manuale
 - Rapidità di esecuzione
 - Resistenza agli sbalzi termici o alle intemperie
 - Resistenza fisica
 - Senso commerciale
-

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con le mani
- Essere in contatto con altre persone

Formazione

Azienda

Formazione pratica in una macelleria/salumeria: 4 giorni a settimana.

Scuola

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

Corsi interaziendali

9 giorni su 3 anni

Durata

3 anni

Indirizzi professionali

- Produzione
- Trasformazione
- Commercializzazione

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici, è possibile conseguire la maturità professionale dopo la formazione professionale di base.

Titolo

Attestato federale di capacità (AFC) di macellaio-salumiere o macellaia-salumiera, con indicazione dell'indirizzo professionale.

Formazione continua

Corso

- Corsi di perfezionamento e specializzazione organizzati dall'**Unione professionale svizzera della carne** ↗
<https://sff.ch/it/apprendistato-nell-industria-della-carne>

Attestato professionale federale

- **Capo d'azienda economia carnea APF** ↗
<https://Capo d'azienda economia carnea APF>

Diploma federale

- **Maestro/a di macellaio/a-salumiere/a EPS** ↗
<https://Maestro/a di macellaio/a-salumiere/a EPS>

Scuola specializzata superiore

- **Tecnico/a alimentarista SSS** ↗
<https://Tecnico/a alimentarista SSS>

Scuola universitaria professionale

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

Le condizioni di ammissione variano a seconda della scuola universitaria.

Professioni simili

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

Link utili

Unione professionale svizzera della carne (UPSC)

[BASE_URL/http://sff.ch/it/](http://sff.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/21808?lang=it>