Tecnico della birrificazione e delle bevande AFC
Tecnica della birrificazione e delle bevande AFC

Alimentazione

Il tecnico e la tecnica della birrificazione e delle bevande trasformano le materie prime in una vasta gamma di birre e bevande. Sono responsabili dell'intero processo di produzione di bevande, dalla ricezione delle materie prime fino all'imballaggio dei prodotti finiti. Gestiscono impianti analogici e digitali ed effettuano controlli di qualità.

Attività

Gestione della merce

- ordinare le materie prime
- controllare il peso e qualità le merci in arrivo
- immagazzinare la merce, assicurandosi che siano rispettate le condizioni specifiche di umidità, temperatura e luce per ogni materia prima
- prelevare campioni dalle consegne per analisi sensoriali, chimiche, microbiologiche e fisiche

Produzione industriale

- preparare le materie prime, ovvero coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio o altro
- impostare e avviare gli impianti per la produzione di birra e bevande
- supervisionare e documentare il processo di produzione
- concentrare, filtrare, trattare le bevande, determinare l'ordine di miscelazione
- gestire le tecniche di conservazione

Imballaggio e conclusione dei lavori

- supervisionare il confezionamento e l'imballaggio di fusti, bottiglie, barattoli o altri contenitori
- regolare le macchine di confezionamento in base alle dimensioni degli articoli
- controllare i prodotti finiti: peso, sigillatura, etichettatura
- controllare le unità di spedizione
- assicurare il rispetto di tutte le misure igieniche e la perfetta pulizia di impianti, locali e utensili
- avviare lo spegnimento degli impianti una volta terminata la produzione

Manutenzione delle installazioni

- regolare e monitorare macchine e attrezzature: velocità, temperatura, tempo, pressione
- assistere nella manutenzione delle installazioni tecniche e dei sistemi
- individuare i malfunzionamenti, adottare le misure necessarie e ripararli
- separare, per riciclare o smaltire, i sottoprodotti e i rifiuti derivanti dalla produzione di alimenti
- ottimizzare l'efficienza dei processi di produzione secondo i sistemi di miglioramento previsti dall'azienda

Condizioni di lavoro

I tecnici e le tecniche della birrificazione e delle bevande lavorano in team in ambienti di lavoro caratterizzati da odori forti, temperature e umidità variabili e rumori causati dai macchinari. Sono tenuti ad applicare rigorosamente le regole di igiene e quindi a portare indumenti di lavoro appositi. Molte aziende ricorrono al lavoro a turni e alcune al lavoro notturno. Gli orari sono quindi spesso irregolari.

Dopo aver concluso un periodo di adattamento, questi professionisti e queste professioniste possono applicare le conoscenze acquisite durante il tirocinio anche in altri settori dell'industria alimentare. A seconda dei loro interessi, possono trovare impiego nell'ispezione delle merci e nell'assicurazione della qualità, nello sviluppo di prodotti e processi o nella pianificazione e preparazione della produzione. Possono anche lavorare come caposquadra. Hanno buone prospettive di carriera in Svizzera e all'estero, non solo nel settore in cui si sono specializzati, ma anche in industrie affini.

Attitudini e interessi

Attitudini

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

Interessi

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

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica in un’azienda del settore alimentare: 3-4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: 1-2 giorni a settimana.

Corsi interaziendali

15 giornate su 3 anni per l’orientamento birra

10 giornate su 3 anni per l’orientamento bevande

Durata

3 anni

Orientamenti

Birra

Bevande

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 tecnico o tecnica della birrificazione e delle bevande

Formazione continua

Corso

Corsi offerti dalla **Comunità di lavoro Tecnico alimentarista** ↗
https://lebensmitteltechnologe.ch/it/professionisti/

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
.

Attestato professionale federale

Tecnico/a alimentarista APF
https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-apf

Diploma federale

Tecnico/a alimentarista EPS

Scuola specializzata superiore

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

Scuola universitaria professionale

Bachelor SUP in **tecnologia alimentare**
https://www.orientamento.ch/it/professioni/ingegnere-a-in-tecnologia-alimentare

Bachelor SUP in **informatica gestionale**
https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/informatica-di-gestione

Bachelor SUP in **ingegneria delle scienze del vivente**
https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/biotecnologia
, indirizzo Tecnologia e biotecnologia alimentare

Le condizioni di ammissione variano a seconda della scuola universitaria.

Professioni simili

Professione
Tecnico/a alimentarista AFC
https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-afc

Professione
Tecnologo/a del latte AFC
https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnologo-a-del-latte-afc

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.54.0

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/21419?lang=it