

Descrizione

Il mugnaio e la mugnaia si occupano della trasformazione dei cereali panificabili in farine, semole o fiocchi e dei prodotti per il mangime degli animali. Lavorano nei mulini o nei mangimifici, con macchine e installazioni elettroniche. Padroneggiano le operazioni di macinazione, regolando le macchine secondo le specifiche qualità di grani, per mantenere alta la qualità della produzione. Le loro attività principali possono essere così descritte:

Ricezione e stoccaggio delle materie prime

- ricevere le merci che arrivano al mulino in treno o tramite camion (frumento panificabile, frumento duro, orzo, avena, mais, riso, miglio, leguminose varie, cereali da foraggio, ecc.);
- controllare la qualità, l'aspetto, il peso all'ettolitro, l'umidità e l'odore dei prodotti;
- classificare, scaricare, pesare, pulire, pretrattare, se necessario far asciugare i prodotti e immagazzinarli;

Produzione di farine o di mangimi per animali

- creare le miscele di materie prime a seconda del prodotto che si vuole ottenere;
- pulire i cereali, facendoli passare in speciali macchine (separatrice, scorticatrice, spietratrice, ecc.) in modo da eliminare i grani non conformi, quelli avariati e anche possibili corpi estranei quali sassolini, polvere, ecc.;
- regolare l'umidità delle materie prime;
- programmare le macchine e regolare le installazioni di frantumazione, macinazione, setacciatura e crivellatura secondo il tipo di prodotto che si vuole ottenere;
- programmare lo stoccaggio dei prodotti finiti; controllare e sorvegliare le diverse operazioni di macinazione;
- controllare i prodotti ottenuti dal processo di macinazione (farina bianca, semi-bianca, bigia, semola, farinetta, crusca, mangimi, ecc.);
- verificare la qualità e la purezza dei prodotti in laboratorio;

Stoccaggio e spedizione dei prodotti finiti

- conservare in condizioni ottimali i prodotti della macinazione negli speciali silos di stoccaggio;
- controllare le materie prime immagazzinate e occuparsi dell'inventario;
- far arrivare i prodotti alle postazioni che si occupano di pesare, imballare, confezionare e preparare per la spedizione;
- occuparsi delle operazioni di spedizione alla clientela;

Manutenzione dei macchinari

- effettuare regolari lavori di manutenzione delle installazioni molitorie;
- intervenire in caso di panne.

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) presso un'azienda molitoria e frequenza dei corsi presso la scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, 1 giorno alla settimana. La formazione si svolge in uno dei due indirizzi professionali: derrate alimentari o alimenti per animali.

Materie di insegnamento:

- accettazione e gestione delle merci;
- garanzia, qualità, igiene, manutenzione, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente;
- produzione di prodotti cereali (per l'indirizzo "derrate alimentari");
- produzione di alimenti per animali (per l'indirizzo "alimenti per animali").

La persona in formazione segue inoltre i corsi interaziendali (18 giornate in totale) organizzati dall'associazione professionale di categoria.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene l'attestato federale di capacità (AFC) di MUGNAIO o MUGNAIA con menzione dell'indirizzo professionale

Requisiti

Assolvimento della scolarità obbligatoria.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Attitudine per il calcolo
- Spirito metodico
- Senso tecnico
- Igiene e pulizia
- Senso di osservazione
- Capacità di sopportare rumori
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Facilità di contatto

Condizioni di lavoro

Il mugnaio e la mugnaia lavorano nell'industria molitoria, in centri di raccolta e di trasformazione oppure in fabbriche di foraggi e mangimi, a stretto contatto con trasportatori e impiegati del servizio commerciale dell'azienda. Il campo professionale dei mugnai è intermedio fra l'agricoltura e la produzione alimentare. I loro partner professionali sono gli agricoltori, i panettieri, i pasticceri, i cuochi, i ristoratori e gli allevatori di bestiame. L'orario di lavoro è generalmente regolare; raramente a turni, di notte o nei giorni festivi.

Dopo vari corsi di perfezionamento e alcuni anni di esperienza lavorativa, questi professionisti possono passare a posizioni di responsabilità e ricoprire ruoli di responsabilità. I mugnai qualificati hanno anche la possibilità di lavorare all'estero.

Perfezionamento

- maturità professionale che consente l'accesso alle scuole universitarie professionali (SUP) e agevola il perfezionamento professionale;
- formazione continua alla scuola svizzera dei mugnai di San Gallo e in altre scuole in Europa;
- scuola specializzata superiore (SSS) per conseguire il diploma di agrotecnico/a o di tecnico/a alimentarista;
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire un bachelor nel campo agro-alimentare.

Altre offerte di formazione continua su:

<http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

Professioni affini

- Addetto alimentarista CFP/Addetta alimentarista CFP
- Addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP/Addetta alla trasformazione lattiero-casearia CFP
- Panettiere-pasticciere-confettiere AFC/Panettiera-pasticciera-confettiera AFC
- Panettiere-pasticciere-confettiere CFP/Panettiera-pasticciera-confettiera CFP
- Tecnico alimentarista AFC/Tecnica alimentarista AFC
- Tecnico alimentarista SSS/Tecnica alimentarista SSS
- Tecnologo del latte AFC/Tecnologa del latte AFC

Indirizzi

Commissione svizzera per la formazione professionale dei mugnai
Bernstrasse 55
Segretariato
Postfach
3052 Zollikofen
Telefono: 031 915 21 11
<http://www.vsf-mills.ch>
<http://www.meunier.ch>

CPT Centro professionale tecnico Lugano-Trevano
SPAI Scuola professionale artigianale e industriale
6952 Canobbio
Telefono: 091 815 10 11
<http://www.cpttrevano.ti.ch>

Mulino Maroggia
Ai Molini
6817 Maroggia
Telefono: 091 649 75 02
<http://www.mulinomaroggia.ch>