

Descrizione

Il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera si occupano della lavorazione di diversi tipi di carne destinati al consumo: manzo, vitello, maiale, pecora, agnello, coniglio, pollame e selvaggina. Seguono il prodotto in tutte le sue fasi, dalla preparazione fino alla vendita. Nella vendita consigliano e servono la clientela con cortesia e competenza. Possono scegliere tra i seguenti indirizzi: produzione, trasformazione, commercializzazione.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Trasformazione

- 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 della carne;
- 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;
- preparare e presentare pezzi di carne in modo invitante per la vendita: per esempio legare, arrotolare o lardellare i pezzi di carne tagliati per l'arrosto;
- produrre pietanze semipronte o pronte da servire in tavola: impasti, budella, salumi e salsicce (luganighe, mortadella, cervelats);
- salare prosciutti e pancette; cuocere, affumicare, stagionare ed essiccare salumi e carni;
- calcolare il prezzo di vendita, etichettare e registrare le confezioni;
- smaltire i prodotti di scarto (ossa, grasso, ecc.);
- montare, smontare e pulire macchine e attrezzature ed eseguire piccoli lavori di manutenzione;

Produzione

- accogliere il bestiame al macello seguendo le norme sulla protezione degli animali;
- procedere a tramortire macellare, scotennare o scuoiare l'animale;
- rispettare le direttive sulla tracciabilità della carne, dei prodotti di carne e delle sostanze impiegate.

Commercializzazione

- preparare la carne per la vendita e calcolare i prezzi;
- preparare piatti guarniti per la fondue o per la griglia, composizioni di salumi e affettati, ecc.;
- allestire buffet freddi o caldi;
- esporre nel negozio i prodotti rendendoli appetibili per la vendita.

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) in una macelleria salumeria o in un salumificio e frequenza dei corsi alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, 1 giorno alla settimana.

La formazione è suddivisa in tre indirizzi di specializzazione: produzione, trasformazione, commercializzazione. Prima di intraprendere la formazione il candidato sceglie un indirizzo professionale in base alle sue inclinazioni e alle possibilità offerte dall'azienda. Possibilità di svolgere il tirocinio in due o più aziende per ottimizzare l'apprendimento.

Materie d'insegnamento a scuola:

- competenze di base;
- produzione di carne;
- trasformazione artigianale;
- trasformazione industriale;
- commercializzazione;
- calcolo professionale / economia aziendale / organizzazione aziendale;
- igiene; sicurezza e tutela della salute sul lavoro;
- impianti, macchine, attrezzi e utensili.

La persona in formazione segue pure i corsi interaziendali (corsi a blocco settimanali pratico-teorici) organizzati dalla Società dei mastri macellai nel loro laboratorio.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si consegue l'attestato federale di capacità (AFC) di MACELLAIO-SALUMIERE o MACELLAIA-SALUMIERA

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria

NB. Le persone in formazione possono lavorare di notte (al massimo 2 notti alla settimana fino alle 23.00 o a partire dalle 04.00) solo a partire dall'età di 16 anni compiuti.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Gusto e olfatto sviluppati
- Abilità manuale
- Igiene e pulizia
- Resistenza agli sbalzi termici
- Resistenza fisica
- Senso commerciale
- Rapidità di esecuzione
- Capacità di sopportare la vista del sangue

Condizioni di lavoro

Il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera hanno la possibilità di lavorare in una macelleria privata (dove svolgono e apprendono tutti i lavori, sia in laboratorio, sia in salumeria, sia al banco di vendita), in un salumificio (occupandosi prevalentemente della fabbricazione di salumi e salsicce), oppure in un grande magazzino (occupandosi della vendita).

Un contratto collettivo di lavoro regola la professione (stipendio, orario, vacanze, ecc.).

Ai professionisti qualificati sono offerte buone possibilità d'impiego.

Attestati federali di capacità (AFC) rilasciati in Ticino negli ultimi anni:
2021: 3; 2020: 8; 2019: 9; 2018: 8; 2017: 7

Perfezionamento

- maturità professionale che consente l'accesso alle scuole universitarie professionali (SUP) e agevola il perfezionamento professionale;
- corsi di perfezionamento e specializzazione alla scuola svizzera dei macellai salumieri a Spiez;
- esame per conseguire l'attestato professionale federale (APF) di capo/a d'azienda economia carnea;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma maestro/a di macellaio/a-salumiere/a;
- specializzazione, nelle grandi aziende, quale capo macellaio/a, capo vendita, capo reparto, responsabile degli acquisti, gerente di filiale, ecc.;
- scuola universitaria professionale per conseguire il bachelor SUP in tecnologia alimentare.

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Cuoco (AFC)/Cuoca (AFC)
- Macellaio-salumiere CFP/Macellaia-salumiera CFP
- Tecnico alimentarista (AFC)/Tecnica alimentarista (AFC)
- Tecnico dipl. SSS in tecnologia alimentare/Tecnica dipl. SSS in tecnologia alimentare
- Traiteur/Traiteuse

Indirizzi

Associazione mastri macellai salumieri Ticino e Mesolcina
6804 Bironico
Telefono: 091 946 41 62
<http://www.macellerieticinesi.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>

Unione professionale svizzera della carne (UPSC)
Sihlquai 255
Casella postale 1977
8031 Zurigo 31
Telefono: 044 250 70 60
<http://www.carnasuisse.ch>