

## Descrizione

Il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera CFP lavorano in macellerie specializzate e in industrie della carne. Preparano carne e prodotti a base di carne. Conoscono le procedure di lavoro e rispettano le regole d'igiene. La loro attività è simile a quella svolta dal macellaio-salumiere e dalla macellaia-salumiera AFC, ma con meno responsabilità.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

### Trasformazione della carne

- gestire gli stock delle merci, controllare e garantire la qualità dei prodotti;
- tagliare grossolanamente dei pezzi di carne, disossarli con strumenti o macchine, imballarli e occuparsi della conservazione della carne;
- rimuovere pelli, nervi, grasso e parti superflue, preparando i pezzi di carne secondo l'uso previsto per il negozio o a seconda dei desideri del cliente;
- preparare i prodotti a base di salsiccia secondo le istruzioni dell'azienda, cucinare la carne e produrre preparazioni e prodotti a base di carne;
- calcolare il prezzo di vendita, etichettare e registrare i pacchetti;

### Igiene, sostenibilità e qualità

- eliminare i rifiuti rispettando l'ambiente;
- rispettare le prescrizioni sulla sicurezza del lavoro e sulla tutela della salute e dell'ambiente;
- montare, smontare e pulire i macchinari e le attrezzature; eseguire piccoli lavori di manutenzione;

### Orientamento "produzione e trasformazione"

- organizzare il trasferimento degli animali;
- stordire l'animale secondo le norme di protezione degli animali e macellarlo nel modo appropriato;
- macellare e disossare le carcasse, calcolare la proporzione di carne e ossa per determinare il prezzo, separare i vari tagli, tipi e qualità di carne e consegnarli all'unità appropriata;
- preparare salumi (carne secca, pancetta, prosciutti, specialità regionali) secondo le ricette dell'azienda, affumicare, essiccare o cuocere il prodotto per dargli un sapore particolare;

### Orientamento "preparazione e vendita"

- preparare vassoi per fondue, griglia o buffet freddo;
- realizzare tartine, involtini di carne e altri prodotti;
- presentare i prodotti in modo accattivante;
- accogliere i clienti, dare consigli;
- tagliare, pesare, prezzare e raccogliere.

## Formazione

Durata: 2 anni

La formazione professionale di base (tirocinio) biennale porta al conseguimento del certificato federale di formazione pratica (CFP), non all'attestato federale di capacità (AFC). Si tratta di un tirocinio adatto specialmente a persone portate per il lavoro manuale pratico. È strutturato in modo tale che si possa tener conto delle necessità individuali delle persone in formazione. La formazione prevede il tirocinio in un'azienda autorizzata, per la formazione professionale pratica, e la frequenza della Scuola professionale artigianale industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, 1 giorno alla settimana, per la formazione scolastica. La formazione è suddivisa in due orientamenti: produzione e trasformazione; produzione e vendita. Materie d'insegnamento a scuola:

- competenze di base;
- economia aziendale / organizzazione aziendale;
- igiene; sicurezza sul lavoro e protezione della salute.

I corsi interaziendali (6 giornate) completano la formazione scolastica e in azienda con conoscenze specifiche al ramo di attività.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene il certificato federale di formazione pratica (CFP) 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

I macellai-salumieri CFP lavorano in macellerie artigianali o industriali, nonché presso la grossa distribuzione o l'industria alimentare.

Certificati federali di formazione pratica (CFP) rilasciati in Ticino negli ultimi anni:

2021: 0; 2020: 0; 2019: 0; 2018: 0; 2017: 0

## Perfezionamento

- possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) quale macellaio/a-salumiere/a; l'AFC consente poi l'accesso ai perfezionamenti certificati da attestati e diplomi riconosciuti a livello federale.

Altre offerte di formazione continua su:

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

## Professioni affini

- Addetto alimentarista CFP/Addetta alimentarista CFP
- Addetto di cucina CFP/Addetta di cucina CFP
- Macellaio-salumiere AFC/Macellaia-salumiera AFC
- 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>