

## Descrizione

L'addetto e l'addetta alimentarista lavorano in aziende che fabbricano e imballano prodotti alimentari quali bibite, biscotti, pane, cioccolato, ecc. Accendono, manovrano e sorvegliano le macchine di produzione o per l'imballaggio dei prodotti alimentari. Controllano gli ingredienti di base e i prodotti finiti e vegliano al rispetto delle norme di qualità proprie dell'azienda.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

### Controllo delle derrate alimentari

- immagazzinare o prelevare le materie prime, controllarne l'aspetto e l'odore nel rispetto delle norme stabilite;
- seguire in maniera scrupolosa le regole di igiene alimentare;
- leggere l'ordine di produzione, pesare gli ingredienti di cui il prodotto è composto, mischiarli e lavorarli con l'aiuto delle macchine;
- selezionare, pulire e tagliare la frutta e le verdure, cuocere zuppe, salse, o altri cibi;
- verificare i prodotti intermedi e i prodotti finiti e assicurarsi che la qualità sia conforme agli standard dell'azienda;
- controllare il prodotto imballato, la data di scadenza, il peso indicato, ecc.;

### Sorveglianza degli impianti di produzione

- montare gli impianti di sicurezza;
- rifornire gli impianti di produzione di materie prime, avviarli e regolarli conformemente alle disposizioni ricevute;
- sorvegliare il funzionamento degli impianti, aggiustarne le regolazioni se necessario e segnalarne le devianze in un rapporto: temperature, pressione, ritmo, quantità di ingredienti, ecc.;
- intervenire in caso di problemi, applicare le disposizioni o avvertire il responsabile;
- regolare gli impianti di imballaggio a seconda del prodotto e avviarli;
- pulire e disinfettare le macchine e gli utensili, eliminare i rifiuti rispettando le prescrizioni sulla protezione dell'ambiente.

## 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 dei corsi alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, per la formazione scolastica teorica (conoscenze professionali e cultura generale). Corsi sono offerti anche nella Svizzera interna all'Institut agricole de l'Etat de Fribourg (IAG) a Grangeneuve-Posieux e al Berufsbildungszentrum a Wädenswil (Zurigo).

Materie d'insegnamento:

- materie prime e prodotti semilavorati;
- macchinari e impianti;
- produzione industriale di derrate alimentari;
- igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente.

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

## Requisiti

Assolvimento della scolarità obbligatoria.

## Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Gusto e olfatto sviluppati
- Attitudine per il calcolo
- Spirito metodico
- Senso tecnico
- Igiene e pulizia
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza fisica
- Attitudine a lavorare in gruppo

## Condizioni di lavoro

Gli addetti alimentaristi e le addette alimentariste negli ambienti di lavoro sono confrontati a forti odori, a temperature e umidità variabili e a rumori causati dai macchinari. Lavorano in piedi e spesso si spostano per rifornire le macchine o per controllare il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti finiti. Collaborano essenzialmente con i tecnici alimentaristi, ma anche con cuochi, panettieri-pasticcieri-confettieri e altri professionisti del settore alimentare. Sono tenuti ad applicare rigorosamente le regole di igiene e quindi a portare indumenti di lavoro appositi.

Questi professionisti e queste professioniste lavorano nell'industria agroalimentare, nei settori del cioccolato, dei prodotti di panetteria, bevande, conserve, ecc.

## Perfezionamento

- possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) quale tecnico alimentarista; 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 alla trasformazione lattiero-casearia CFP/Addetta alla trasformazione lattiero-casearia CFP
- Addetto alle attività agricole CFP/Addetta alle attività agricole CFP
- Addetto di cucina CFP/Addetta di cucina CFP
- Macellaio-salumiere CFP/Macellaia-salumiiera CFP
- Mugnaio AFC/Mugnaia AFC
- Panettiere-pasticciere-confettiere CFP/Panettiera-pasticciera-confettiera CFP
- Tecnico alimentarista AFC/Tecnica alimentarista AFC

## Indirizzi

Communauté de travail technologique en denrées alimentaires (TDA)  
Effingerstrasse 6a  
3001 Berna 1  
Telefono: 031 529 50 80  
<http://www.lebensmitteltechnologie.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>