Addetto alimentarista CFP
Addetta alimentarista CFP

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 nelle 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.
- conservare le materie prime, coadiuvanti e additivi, semilavorati e prodotti finiti

Sorveglianza degli impianti di produzione

- preparare gli impianti in sicurezza
- rifornire gli impianti di produzione di alimenti o bevande, 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 una formazione destinata a persone maggiormente portate per le mansioni pratiche. L'apprendista può beneficiare di misure di sostegno personalizzate per favorire il successo nel suo percorso formativo. 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).

Le materie d'insegnamento a scuola approfondiscono le seguenti conoscenze professionali:

- preparazione e coordinamento della produzione
- gestione di un impianto di produzione
- completamento della produzione
- ottimizzazione di un impianto di produzione

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

© SDBB | CSFO - orientamento.ch - 03.10.2024

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 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 e i tecnici della birrificazione e delle bevande, 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/a alimentarista o tecnico/a della birrificazione e delle bevande; l'AFC consente poi l'accesso ai perfezionamenti certificati da attestati e diplomi riconosciuti a livello federale.

Altre offerte di formazione continua
su: 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-salumiera CFP
- Mugnaio AFC/Mugnaia AFC
- Panettiere-pasticciere-confettiere CFP/Panettiera-pasticciera-confettiera CFP
- Tecnico alimentarista AFC/Tecnica alimentarista AFC

Indirizzi

Communauté de travail technologue en denrées alimentaires (CT TDA)
Effingerstrasse 6a
3001 Berna 1
Telefono: 031 529 50 80
http://www.lebensmitteltechnologe.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