Tecnico della birrificazione e delle bevande AFC
Tecnica della birrificazione e delle bevande AFC

Descrizione

Il tecnico e la tecnica della birrificazione e delle bevande trasformano le materie prime in una vasta gamma di birre e bevande. Sono responsabili dell'intero processo di produzione di bevande di alta qualità, dalla ricezione delle materie prime fino all'imballaggio dei prodotti finiti. Gestiscono impianti analogici e digitali ed effettuano controlli di qualità.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Gestione della merce

- ordinare le materie prime
- controllare le merci in arrivo (peso, qualità) e il loro stoccaggio, assicurandosi che siano rispettate le condizioni specifiche di umidità, temperatura e luce per ogni materia prima
- prelevare campioni dalle consegne per analisi sensoriali, chimiche, microbiologiche e fisiche

Produzione industriale

- preparare le materie prime (coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio, ecc.)
- impostare e avviare gli impianti per la produzione di birra e bevande
- supervisionare e documentare il processo di produzione
- concentrare, filtrare, trattare le bevande, determinare l'ordine di miscelazione;
- gestire le tecniche di conservazione
- supervisionare il confezionamento e l'imballaggio (fusti, bottiglie, barattoli, ecc.)
- regolare le macchine di confezionamento in base alle dimensioni degli articoli
- controllare i prodotti finiti (peso, sigillatura, etichettatura)
- controllare le unità di spedizione
- assicurare il rispetto di tutte le misure igieniche e la perfetta pulizia di impianti, locali e utensili
- avviare lo spegnimento degli impianti una volta terminata la produzione

Manutenzione delle installazioni

- regolare e monitorare macchine e attrezzature (velocità, temperatura, tempo, pressione)
- assistere nella manutenzione delle installazioni tecniche e dei sistemi
- individuare i malfunzionamenti, adottare le misure necessarie e ripararli
- separare, per riciclare o smaltire, i sottoprodotti e i rifiuti derivanti dalla produzione di alimenti
- ottimizzare l'efficienza dei processi di produzione secondo i sistemi di miglioramento previsti dall'azienda

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) presso un'azienda del settore alimentare e frequenza dei corsi alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano. Orientamenti: birra, bevande.

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

- preparazione e coordinamento della produzione
- gestione dei processi di produzione di birra e bevande
- gestione dei processi di riempimento o confezionamento
- completamento della produzione
- analisi e ottimizzazione dei processi di produzione

La persona in formazione segue inoltre i corsi interaziendali nel corso dei tre anni (orientamento birra: 15 giorni; orientamento bevande: 10 giorni) 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:

TECNICO DELLA BIRRIFICAZIONE E DELLE BEVANDE
o

TECNICA DELLA BIRRIFICAZIONE E DELLE BEVANDE

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria

© SDBB | CSFO - orientamento.ch - 04.10.2024

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

Il tecnico e la tecnica della birrificazione e delle bevande lavorano in team con altri professionisti (tecnici alimentaristi e tecniche alimentariste, ingegneri e ingegnere alimentari, ecc.). Negli ambienti di lavoro sono confrontati a forti odori, a temperature e umidità variabili e a rumori causati dai macchinari. Sono tenuti ad applicare rigorosamente le regole di igiene e quindi a portare indumenti di lavoro appositi.

Questi professionisti e queste professioniste possono applicare le conoscenze acquisite durante il tirocinio anche in altri settori dell'industria alimentare, dopo aver concluso un periodo di adattamento. A seconda dei loro interessi, possono trovare impiego nell'ispezione delle merci e nell'assicurazione della qualità, nello sviluppo di prodotti e processi o nella pianificazione e preparazione della produzione. Possono anche lavorare come capisquadra. Hanno buone prospettive di carriera in Svizzera e all'estero, non solo nel settore in cui si sono specializzati, ma anche in industrie affini.

Perfezionamento

- maturità professionale che consente l'accesso alle scuole universitarie professionali (SUP) e agevola il perfezionamento professionale
- tirocinio abbreviato per ottenere l'attestato federale di capacità (AFC) di tecnico/a alimentarista
- attestato professionale federale (APF) di tecnico/a alimentarista
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma federale di tecnico/a alimentarista
- scuola specializzata superiore (SSS) per conseguire il titolo di tecnico/a alimentarista
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire il bachelor in tecnologia alimentare; in ingegneria delle scienze del vivente SUP, indirizzo Tecnologia e biotecnologia alimentare

Altre offerte di formazione continua
su: www.orientamento.ch/perfezionamento

Professioni affini

- Addetto alimentarista CFP/Addetta alimentarista CFP
- Tecnico alimentarista AFC/Tecnica alimentarista AFC
- Tecnologo del latte AFC/Tecnologa del latte AFC

Indirizzi

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen - Communauté de travail TDA
Effingerstrasse 6a
3001 Berna 1
Telefono: +41 31 529 50 80
https://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