

Addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP

Addetta alla trasformazione lattiero-casearia CFP

Alimentazione

L'addetto e l'addetta alla trasformazione lattiero-casearia lavorano in aziende che trasformano il latte in formaggio, panna, burro e altri latticini. Controllano il buon funzionamento dei macchinari di produzione, si occupano quotidianamente della pulizia dei macchinari e dei locali e garantiscono il rispetto delle norme d'igiene.

Attività

Ricezione e stoccaggio

- ricevere il latte, pesarlo, filtrarlo, raffreddarlo, pomparlo e stoccarlo nel rispetto delle norme d'igiene
- controllare la qualità del latte conformemente alle direttive dell'azienda
- immagazzinare gli ingredienti e gli additivi necessari alla trasformazione del latte, ad esempio colture, caglio, aromi, zucchero

Fabbricazione

- preparare le colture, ad esempio i batteri lattici, e conservarle per l'uso
- preparare l'avviamento dei macchinari per la trasformazione del latte, manovrarli e sorvegliarli conformemente alle istruzioni del tecnologo del latte
- calcolare e preparare le quantità di latte e di ingredienti o additivi necessari alla produzione
- eseguire, autonomamente o in equipe, alcune fasi della fabbricazione, della conservazione e dell'imballaggio di formaggio, yogurt, gelato, latte, panna e altri prodotti
- calcolare il numero e il peso delle unità prodotte e partecipare alla redazione dei rapporti di lavoro

Igiene e controllo della qualità

- prelevare dei campioni durante le varie fasi di produzione e trattarli secondo il protocollo stabilito
- effettuare, da solo o sotto sorveglianza, i controlli di qualità: tenore di grasso nel latte, tenore d'acqua nel burro, grado d'acidità, degustazione
- individuare i difetti del prodotto o le differenze rispetto alle norme e annunciarli al responsabile
- pulire e disinfettare gli utensili, i macchinari, le installazioni e i locali di produzione secondo le direttive dell'azienda
- valutare eventuali difetti tecnici, segnalarli e adottare le misure necessarie

Condizioni di lavoro

Gli addetti e le addette alla trasformazione lattiero-casearia lavorano presso caseifici, latterie artigianali o centrali del latte a carattere industriale. Le condizioni di lavoro possono variare, ma spesso queste professioniste e questi professionisti sono confrontati a temperature e umidità variabili e a rumori causati dai macchinari. Devono inoltre rispettare rigorose regole di igiene e portare indumenti di lavoro appositi. Il latte fresco è deperibile e viene consegnato ogni giorno, compresi i fine settimana e i giorni festivi; la produzione avviene quindi sette giorni su sette. Gli orari dipendono dalle dimensioni dell'azienda. Nelle piccole strutture, la giornata inizia molto presto e termina verso mezzogiorno. Nelle aziende industriali, i turni di lavoro sono spesso a rotazione.

Le aziende attive nella produzione di latticini contano spesso meno di venti collaboratori e collaboratrici. Nel settore sono presenti anche alcune grandi aziende industriali che offrono una più vasta gamma di prodotti. Durante la stagione estiva, alcuni addetti e alcune addette alla trasformazione lattiero-casearia lavorano nei caseifici di montagna, dove si occupano anche della mungitura e della sorveglianza delle mucche.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Gusto e olfatto sviluppati
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Attitudine a lavorare in team
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Spirito metodico
- Resistenza fisica
- Senso di osservazione
- Resistenza agli sbalzi termici o alle intemperie

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con macchinari
- Lavorare in modo preciso

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica in un'azienda dell'industria lattiera: 4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura (SPAI) al Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana: 1 giorno a settimana.

Durata

2 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Titolo

Formazione continua

Tirocinio complementare

Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC)

di tecnologo/a del latte

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnologo-a-del-latte-afc>

.

Professioni simili

Professione

Addetto/a alimentarista CFP

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professioni/addetto-a-alimentarista-cfp>

Professione

Macellaio/a-salumiere/a CFP

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professioni/macellaio-a-salumiere-a-cfp>

Professione

Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a CFP

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professioni/panettiere-a-pasticciere-a-confettiere-a-cfp>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.45.0

Link utili

Società svizzera dell'industria lattiera

Centro professionale del verde Mezzana (CPV)

<https://www.cpvmezzana.ti.ch/>

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21607?lang=it>