

Addetta alimentarista CFP

Addetto alimentarista CFP

Alimentazione

Durata

2 anni

Diploma

Certificato federale di
formazione pratica CFP

Indicazioni sul salario

1° anno di tirocinio: CHF 790.–
2° anno di tirocinio: CHF 1000.–

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

Attività

Controllo delle derrate alimentari

- immagazzinare le materie prime, controllarne l'aspetto e l'odore nel rispetto delle norme stabilite e seguire in maniera scrupolosa le regole di igiene alimentare
- leggere l'ordine di produzione, pesare gli ingredienti, mischiarli e lavorarli con l'aiuto delle macchine
- selezionare, pulire e tagliare frutta e verdura, cuocere zuppe, salse, o altri cibi
- verificare i prodotti in elaborazione e i prodotti finiti e assicurarsi che la qualità sia conforme agli standard dell'azienda
- controllare il prodotto imballato, la data di scadenza e il peso indicato
- 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
- intervenire in caso di problemi, applicare le disposizioni o avvertire il responsabile
- regolare gli impianti di imballaggio e avviarli
- pulire e disinfettare le macchine e gli utensili, eliminare i rifiuti rispettando le prescrizioni sulla protezione dell'ambiente

Condizioni di lavoro

Gli addetti alimentaristi e le addette alimentariste lavorano in team in sale di produzione, laboratori o su linee di produzione. Sono confrontati a forti odori, a temperature e umidità variabili e a rumori causati dai macchinari. Devono applicare rigorosamente le regole di igiene e portare indumenti di lavoro appositi. Molte aziende ricorrono al lavoro a turni e alcune al lavoro notturno. Gli orari sono quindi spesso irregolari.

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

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a lavorare in team
- Abilità numeriche
- Spirito metodico
- Gusto e olfatto sviluppati
- Senso tecnico
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza fisica
- Senso dell'igiene e della pulizia

Interessi

- Lavorare con le mani
- Lavorare in modo preciso
- Fare attività fisica
- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con macchinari

Formazione

Azienda

Formazione pratica in un'azienda del settore alimentare: 4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: 1 giorni a settimana.

Durata

2 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Titolo

Certificato di formazione pratica (CFP) di addetto o addetta alimentarista

Formazione continua

Tirocinio complementare

- Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di tecnico/a alimentarista
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-alimentarista-afc>
o di tecnico/a della birrificazione e delle bevande
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-della-birrificazione-delle-bevande-afc>

Professioni simili

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

Link utili

Comunità di lavoro Tecnico alimentarista

<https://www.lebensmitteltechnologie.ch/it/>

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)

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

