

Addetto alle attività agricole CFP

Addetta alle attività agricole CFP

Agricoltura

Alimentazione

Durata

2 anni

Diploma

Certificato federale di
formazione pratica CFP

Indicazioni sul salario

1° anno di tirocinio: CHF 1200–
1500.–

2° anno di tirocinio: CHF 1400–
1700.–

L'addetto e l'addetta alle attività agricole partecipano ai diversi lavori che si svolgono nelle aziende agricole. In base al loro indirizzo professionale collaborano all'allevamento di animali da reddito, piantano e raccolgono varie colture (come cereali, foraggi, frutta) oppure si occupano della vite e dell'uva. Operano sotto la responsabilità di professionisti e professioniste dell'agricoltura.

Attività

Agricoltura

- preparare la terra per coltivare, seminare o piantare, con l'aiuto di macchine e veicoli, nel rispetto delle istruzioni d'uso e di sicurezza
- diserbare, concimare e curare le colture seguendo le direttive ricevute
- raccogliere i cereali, stoccare o distribuire il raccolto per la vendita o la trasformazione
- falciare i prati, conservare il foraggio in modo da preservarne la qualità
- occuparsi dei pascoli, costruire recinti; sistemare, pulire e mantenere in buono stato la stalla
- foraggiare e abbeverare il bestiame distribuendo le razioni secondo le indicazioni dell'agricoltore
- conservare i prodotti agricoli come latte, formaggio, carne, uova e frutta, o prepararli per la vendita

Colture speciali

- arare, livellare e concimare il terreno prima della semina o della piantagione
- mettere determinate colture sotto teloni di plastica o in serre
- piantare alberi da frutto, bacche o vitigni, sorvegliare la maturazione dei prodotti e partecipare alla raccolta
- seguire le istruzioni del proprietario per la cura, manuale o meccanica, delle colture
- lottare contro le malattie e i parassiti con trattamenti autorizzati, proteggere le piantagioni dalle intemperie e dagli uccelli
- selezionare e pulire frutta e legumi raccolti, depositarli in locali climatizzati, preparare per la vendita

Vinificazione

- raccogliere le uve da vino rispettando le direttive ricevute, selezionarle, togliere dai grappoli gli acini
- torchiare l'uva con le tecniche in uso nella tenuta, estrarre il mosto, trattare l'uva
- procedere, con il vitivinicoltore o la vitivinicoltrice, a differenti analisi: tasso d'acidità, d'alcol, di zolfo
- mantenere in buono stato i locali, le botti e gli accessori, rispettando le regole d'igiene;
- collocare il vino in cantina, partecipare all'imbottigliamento

Manutenzione degli impianti e dei macchinari

- mantenere in buono stato i veicoli e le macchine per piantare, seminare, irrigare, raccogliere
- controllare lo stato degli attrezzi, oliarle, lubrificarle ed effettuare piccole riparazioni
- lavare e disinfettare le installazioni
- mantenere in buono stato i locali e le attrezzature

Condizioni di lavoro

Gli addetti e le addette alle attività agricole lavorano in un'azienda agricola, sia all'interno (stalla, serra, cantina), sia all'aria aperta. Indossano abiti adeguati alle loro attività e alle condizioni meteorologiche, ad esempio guanti e dispositivi di protezione individuale come il casco. Le giornate lavorative sono lunghe ma anche diversificate in funzione delle stagioni. La cura degli animali avviene quotidianamente, anche nei giorni festivi.

Lavorano principalmente in aziende agricole di produzione o di trasformazione, in particolare imprese orticole, cooperative o commerci privati e aziende vitivinicole.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Abilità manuale
- Attitudine a lavorare in modo autonomo
- Spigliatezza
- Capacità di sopportare cattivi odori
- Disponibilità
- Resistenza fisica
- Senso di osservazione

Interessi

- Lavorare all'aperto

- Fare attività fisica
- Occuparsi di piante
- Occuparsi degli animali

Formazione

Azienda

Formazione pratica in un'azienda agricola autorizzata: 3 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: 2 giorni a settimana.

Corsi interaziendali

6 giornate su 2 anni

Scuola a tempo pieno

Tutte le scuole

<https://www.berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=57177&language=5239>

Durata

2 anni

Indirizzi professionali

- Agricoltura
- Colture speciali
- Vinificazione

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Formazione continua

Tirocinio complementare

- Possibilità di accedere, se ritenuti idonei e a seconda dell'indirizzo scelto, al secondo anno di formazione complementare per ottenere conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di agricoltore/trice
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/agricoltore-trice-afc>
, frutticoltore/trice
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/frutticoltore-trice-afc>
, orticoltore/trice
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/orticoltore-trice-afc>
, vitivinicoltore/trice
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/vitivinicoltore-trice-afc>
.

Professioni simili

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

Link utili

AgriAliForm

<https://www.agri-job.ch>

Organizzazione del mondo del lavoro: agricoltura

Centro professionale del verde (CPV)

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

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/15008?lang=it>