

Macellaia-salumiera AFC

Macellaio-salumiere AFC

Alimentazione

Commercio

Il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera AFC si occupano della produzione, della trasformazione o della commercializzazione di diversi tipi di carne: manzo, vitello, maiale, pollame, selvaggina, ecc. Acquistano e macellano il bestiame e disossano le carcasse. Tagliano, tritano, preparano, presentano e vendono prodotti pronti per essere consumati crudi o cotti.

Attività

Trasformazione della carne

pianificare e organizzare il lavoro in base alla produzione, procurarsi le materie prime e gli ingredienti e gestire le scorte di merce
tagliare i pezzi di carne, disossarli usando strumenti o macchine, imballarli e occuparsi della conservazione
rimuovere pelle, nervi, grasso e parti superflue, preparando i pezzi di carne per l'uso previsto nel negozio o a seconda dei desideri del cliente
produrre cibi semipronti o pronti da servire in tavola: impasti, budella, salumi e salsicce (luganighe, mortadella, cervelats) e smaltire i prodotti di scarto (ossa, grasso, ecc.)
calcolare il prezzo di vendita, etichettare e registrare le confezioni
montare, smontare e pulire macchine e attrezzature ed eseguire piccoli lavori di manutenzione

Indirizzo professionale produzione

acquistare e valutare il bestiame al macello seguendo le norme sulla protezione degli animali
determinare il metodo di macellazione ottimale per ciascun animale, stordirlo in conformità con la legge sulla protezione degli animali
macellare, scotennare, scuoiare l'animale e calcolarne il peso
compilare accuratamente i documenti amministrativi, rispettando ad esempio le direttive sulla tracciabilità della carne, dei prodotti di carne e delle sostanze impiegate
trasformare o eliminare i sottoprodotti della macellazione e le frattaglie

Indirizzo professionale trasformazione

preparare la carne, le spezie e gli additivi, seguire le ricette per la produzione di salsicce o salumi
preparare terrine e paté in crosta
preparare salumi (carne secca, pancetta, prosciutti, specialità regionali), affumicare, essiccare o cuocere il prodotto
preparare prodotti di macelleria pronti da cucinare e da friggere, cucinare piatti del giorno e preparare confezioni pronte per la vendita

Indirizzo professionale commercializzazione

preparare piatti guarniti per la fondue o per la griglia, composizioni di salumi e affettati, ecc.;
preparare tartine, panini ripieni e altri prodotti
esporre nel negozio i prodotti rendendoli appetibili per la vendita
accogliere i clienti e consigliarli
preparare la carne per la vendita e calcolare i prezzi
presentare e promuovere il servizio di catering, registrare gli ordini e garantirne l'esecuzione

Condizioni di lavoro

I macellai-salumieri e le macellaie-salumiere AFC possono lavorare in aziende o negozi di diverso tipo: nelle macellerie private svolgono tutti i lavori, dalla produzione alla vendita, nei salumifici si occupano prevalentemente della fabbricazione di salumi e salsicce, mentre nei supermercati si occupano soprattutto della vendita. L'ambiente di lavoro è generalmente umido e con temperature basse, soprattutto nelle celle frigorifere o in quelle di congelazione. Gli orari variano molto a seconda del luogo di lavoro, ma sono solitamente regolari. Possono includere lavoro serale e festivo.

I macellai-salumieri e le macellaie-salumiere AFC possono lavorare in diverse realtà della filiera della carne: nelle macellerie artigianali, nelle aziende industriali di macellazione e trasformazione, specializzate in processi su larga scala e produzione di carne fresca, semilavorati e prodotti pronti; nei punti vendita della grande distribuzione, che offrono un ampio assortimento alimentare comprendente carni e preparati; e nel commercio di carne, che funge da intermediario tra produttori e rivenditori. In tutti questi settori i macellai-salumieri e le macellaie-salumiere operano in team e devono rispettare rigorosi standard igienici e ambientali. Il settore della carne, a seconda del datore di lavoro, offre l'opportunità di specializzarsi in diversi ambiti: salumeria, salatura, affumicatura, acquisti, vendita, catering, ecc. Nelle grandi aziende, le professioniste e i professionisti qualificati possono fare carriera e assumere funzione di responsabilità.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Capacità di sopportare la vista del sangue
- Gusto e olfatto sviluppati
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Abilità manuale
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza agli sbalzi termici o alle intemperie
- Resistenza fisica
- Senso commerciale

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con le mani
- Essere in contatto con altre persone

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica in una macelleria/salumeria: 4 giorni a settimana.

Scuola

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

Corsi interaziendali

9 giorni su 3 anni

Durata

3 anni

Indirizzi professionali

Produzione
Trasformazione
Commercializzazione

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici, è possibile conseguire la maturità professionale dopo la formazione professionale di base.

Titolo

Attestato federale di capacità (AFC) di macellaio-salumiere o macellaia-salumiera, con indicazione dell'indirizzo professionale.

Formazione continua

Corso

Corsi di perfezionamento e specializzazione organizzati dall'**Unione professionale svizzera della carne** ↗
<https://sff.ch/it/apprendistato-nell-industria-della-carne>

Attestato professionale federale

Capo d'azienda economia carnea APF
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/capo-dazienda-economia-carnea-apf>

Diploma federale

Maestro/a macellaio/a-salumiere/a EPS

Scuola specializzata superiore

Tecnico/a alimentarista SSS
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-sss>

Scuola universitaria professionale

Bachelor SUP in tecnologia alimentare

<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-alimentari>

Le condizioni di ammissione variano a seconda della scuola universitaria.

Professioni simili

Professione

Cuoco/a AFC

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professionen/cuoco-a-afc>

Professione

Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC

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

Professione

Tecnico/a alimentarista AFC

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professionen/tecnico-a-alimentarista-afc>

Professione

Tecnologo/a del latte AFC

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professionen/tecnologo-a-del-latte-afc>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.20.0

Link utili

Unione professionale svizzera della carne (UPSC)

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)

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

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21808?lang=it>