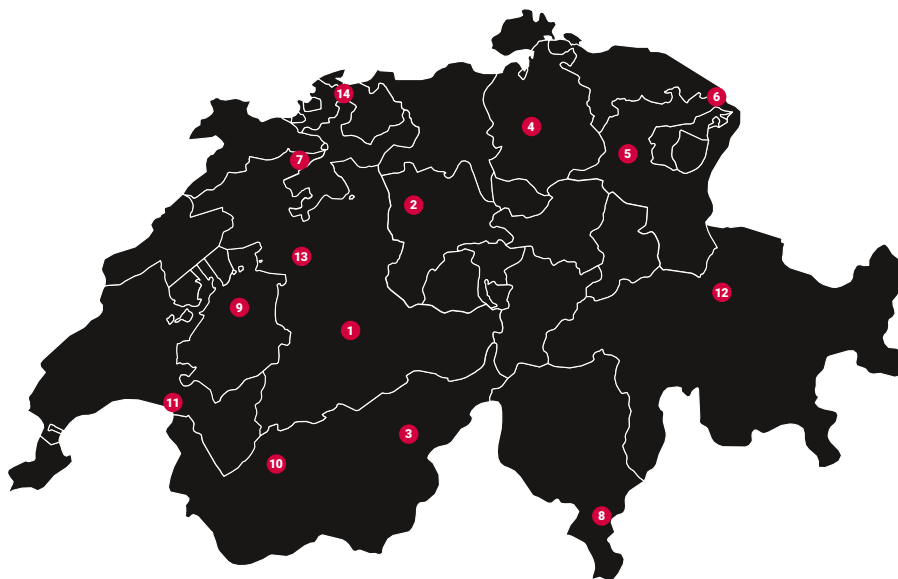




Le professioni del settore carneo

Scuole professionali & Centro per la formazione UPSC



1	Centro per la formazione UPSC	Schachenstrasse 43	3700 Spiez
2	Centro di formazione professionale Economia, Informatica, Tecnica	Schlossfeldstrasse 8	6130 Willisau
3	Scuola professionale Oberwallis	Kettelstrasse 14	3900 Brig-Glis
4	Scuola professionale generale Zurigo ABZ	Ausstellungsstrasse 44	8090 Zürich
5	BWZT Toggenburg	Bahnhofstrasse 29	9630 Wattwil
6	BZ Centro di perfezionamento e formazione	Feldmühlestrasse 28	9400 Rorschach
7	Ceff ARTISANAT	Rue Pré Jean-Meunier 1	2740 Moutier
8	CPT Trevano	Via Trevano 25	6952 Canobbio
9	Ecole professionnelle artisanale et industrielle EPAI	Derrière-les-Remparts 5	1700 Fribourg
10	Ecole professionnelle commerciale et artisanale EPCAs	Avenue de France 25	1950 Sion
11	Ecole Professionnelle de Montreux	Avenue Rousseau 3	1815 Clarens
12	Scuola professionale artigianale Chur	Scalettastrasse 33	7000 Chur
13	gibb Scuola professionale Berna	Bümplizstrasse 45	3027 Bern
14	Centro di formazione professionale Baselland	Gründenstrasse 46	4132 Muttenz

Specializzazione **Produzione**

Nella specializzazione Produzione impari tutto sulla macellazione, il sezionamento e il disossaggio professionali conformi alle disposizioni di legge e ai principi dell'etica animale.

.....

Specializzazione **Trasformazione**

Nella specializzazione Trasformazione produci diversi tipi di salsicce, prosciutto, carne secca, piatti del giorno e molto altro – al centro dell'attività vi è la produzione di articoli pronti per la vendita.

.....

Specializzazione **Commercializzazione**

Nella specializzazione Commercializzazione diventi un professionista nella produzione di piatti freddi, cibi pronti e articoli-Traiteur. Inoltre, allestisci di conseguenza il banco di vendita, consigli i clienti e vendi i prodotti.

.....

Macellaio/a-salumiere/a CFP

Questa formazione ha un orientamento pratico e i requisiti scolastici sono commisurati di conseguenza. La formazione di base di due anni comporta il conseguimento dell'attestato federale. Al centro della formazione vi sono la produzione e la trasformazione oppure la preparazione e la vendita.

.....

Abbiamo stuzzicato il tuo appetito per la tua professione preferita?

Su swissmeatpeople.ch trovi molte altre Info sulla tua formazione.
Swiss Meat People è un brand di:



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne



swissmeatpeople.ch

Abbiamo suscitato
il tuo interesse?

**Scopri di più ora su
swissmeatpeople.ch**





Desideri combinare l'artigianato con la creatività?

Sei un grande fan della carne e vuoi sapere tutto sui Cervelas, la carne secca & Co.?

Allora potresti entusiasmarti per un mestiere nel settore della carne.



Macellaio/a-Salumiere/a AFC

Specializzazione Produzione

Requisiti

- Interesse per ciò che riguarda gli alimenti, soprattutto la carne
- Passione per il cibo e per la cucina
- Attenzione alla pulizia e all'igiene
- Senso di responsabilità
- Abilità manuale
- Comprensione per la tecnica
- Buona costituzione fisica (lavoro in locali refrigerati)
- Buone conoscenze della lingua nazionale regionale

In qualità di macellaio/a-salumiere/a produci articoli gustosi con la carne, il che comprende anche la pianificazione e l'organizzazione dei rispettivi procedimenti nel rispetto dell'igiene e della sicurezza sul lavoro. Lavorando con la carne puoi realizzare liberamente le tue idee – scopri gli innumerevoli modi di preparare la carne.

Se scegli la specializzazione Produzione, impari tutto sulla macellazione, il sezionamento e il dissosaggio professionali, nel rispetto delle prescrizioni di legge e dei principi dell'etica animale. Determinati pezzi di carne vengono preparati direttamente per la vendita oppure trasformati in prodotti come il prosciutto. Impari anche a produrre le salsicce, sempre con l'obiettivo di utilizzare in modo ottimale l'intero animale.

Durata

- 3 anni

Possibilità di sviluppo

- Maturità professionale
- Esame professionale (EP), ad es. Capo/a-Azienda Economia della carne
- Esame professionale superiore (EPS), ad es. Mastro/a macellaio/a
- Perfezionamenti nel settore della carne e alimentare, ad es. Tecnico della carne



Scopri di più ora su swissmeatpeople.ch

Macellaio/a-Salumiere/a AFC

Specializzazione Trasformazione

Se scegli la specializzazione Trasformazione, impari tutto sulla produzione di svariate salsicce, prosciutto, carne secca, piatti del giorno e molto altro – al centro dell'attività vi è la preparazione di prodotti pronti per la vendita. Durante i vari processi di lavoro azioni delle macchine impegnative. Inoltre, è essenziale avere un approccio cortese ed un atteggiamento aperto per consigliare i clienti con competenza nella vendita.



Requisiti

- Interesse per la manipolazione degli alimenti, nella fattispecie della carne
- Passione per il cibo e la cucina
- Attenzione per la pulizia e l'igiene
- Senso di responsabilità
- Abilità manuale
- Comprensione per la tecnica
- Buona costituzione fisica (lavoro in locali refrigerati)
- Buone conoscenze della lingua nazionale della regione
- Facilità nel contatto con i clienti

Durata

- 3 anni

Possibilità di sviluppo

- Maturità professionale
- Esame professionale (EP),
ad es. Capo/a-Azienda
nell'economia della carne
- Esame professionale superiore (EPS),
ad es. Mastro/a-macellaio/a
- Perfezionamenti nel settore della carne ed alimentare,
ad es. Tecnico della carne

Scopri di più ora su swissmeatpeople.ch

Macellaio/a-Salumiere/a AFC

Specializzazione Commercializzazione

Requisiti

- Interesse per la manipolazione di alimenti, soprattutto la carne
- Passione per il cibo e la cucina
- Attenzione alla pulizia e all'igiene
- Senso di responsabilità
- Abilità manuale
- Comprensione per la tecnica
- Buona costituzione fisica (lavoro in locali refrigerati)
- Buone conoscenze della lingua nazionale della regione

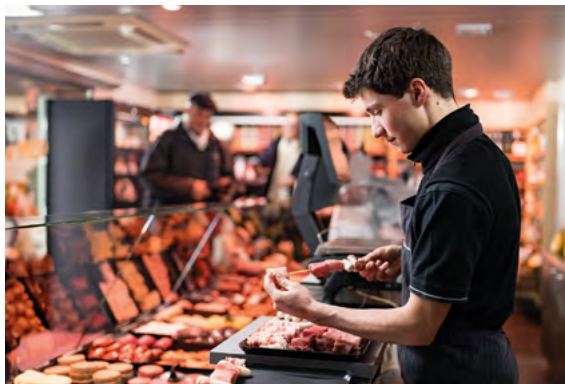
Durata

- 3 anni

Possibilità di sviluppo

- Maturità professionale
- Esame professionale (EP), ad es. Capo/a-Azienda Economia della carne
- Esame professionale superiore (EPS), ad es. Mastro/a-Macellaio/a
- Perfezionamenti nel settore della carne ed alimentare, ad es. Tecnico della carne

Nella specializzazione Commercializzazione diventi un professionista nella produzione di piatti freddi, cibi pronti e articoli-Traiteur. Inoltre, allestisci di conseguenza il banco di vendita, consigli i clienti e ti occupi della vendita. Consigli e servi la clientela con cortesia e competenza. Informi sulla provenienza e l'utilizzo dei singoli prodotti e dai dei suggerimenti per la composizione del menu e la preparazione. Gli elementi del catering completano la formazione.



Scopri di più ora su swissmeatpeople.ch

Macellaio/a-Salumiere/a CFP

In qualità di macellaio/a-salumiere/a CFP produci gli articoli più gustosi a base di carne – compresa la pianificazione e l'organizzazione dei rispettivi processi nel rispetto dell'igiene e della sicurezza sul lavoro. Scopri gli innumerevoli modi di preparare e presentare la carne, – al termine della giornata puoi sempre vedere ciò che hai prodotto. È importante anche un atteggiamento cortese ed aperto quando consigli la clientela in negozio. I Macellai-Salumieri CFP possono scegliere tra due approfondimenti:

Produzione e Trasformazione

Nell'approfondimento Produzione e Trasformazione svolgi il lavoro in aziende di trasformazione della carne artigianali o industriali, sezioni le carcasse e procedi al disossaggio. Lavori in modo accurato e pulito. Determinati pezzi di carne vengono preparati direttamente per la vendita. Confezioni, etichetti e immagazzini la carne e collabori nella produzione di salsicce e altri prodotti a base di carne. Con la salagione e/o l'affumicatura allunghi la conservabilità dei pezzi di carne, sempre con l'obiettivo di utilizzare l'animale intero.

Preparazione e vendita

Nell'approfondimento Preparazione e Vendita prepari la carne per la vendita. Prepari dei piatti freddi, raffini i prodotti Traiteur e li confezioni. Conosci i diversi pezzi di carne e sai come si preparano. Nel negozio presenti i prodotti e servi i clienti. I Macellai-Salumieri CFP hanno interesse per la manipolazione di alimenti, soprattutto la carne.

Requisiti

- Interesse per la manipolazione di alimenti, soprattutto la carne
- Passione per il cibo e per la cucina
- Sono abili manualmente
- Sono attenti alla pulizia e all'igiene
- Buona salute e capacità di presa a carico
- Attitudine al lavoro in team
- Conoscenze del tedesco

Durata

- 2 anni

Possibilità di sviluppo

- Macellaio/a-Salumiere/a AFC



Scopri di più ora su swissmeatpeople.ch

Maturità professionale

Requisiti

- contratto valido per un tirocinio professionale di 3 o 4 anni con AFC
- L'azienda formatrice offre la maturità professionale in opzione

Durata

- Durante la formazione di base (BM1) stessa durata del tirocinio
- Al termine della formazione di base (BM2): da 1 a 2 anni

Possibilità di sviluppo

- Esame professionale (EP), ad es. Capo/a-Azienda Economia carnea
- Esame professionale superiore (EPS), ad es. Mastro/a-Macellaio/a
- Perfezionamenti nel settore della carne e alimentare ad es. Tecnico della carne
- Accesso senza esami ad un corso di studi affine alla professione a un'Università professionale
- Con un esame passerella complementare Accesso ad una scuola universitaria professionale SUP oppure all'Alta scuola pedagogica

La maturità professionale è un diploma federale che abbina le conoscenze professionali ad un approfondimento della cultura generale. Quindi la maturità professionale rappresenta una base adeguata per accedere alle scuole di livello terziario nonché a numerosi perfezionamenti. La formazione si svolge durante o al termine dell'ottenimento dell'attestato federale di capacità.

I detentori di una maturità professionale hanno diritto di accedere senza esami ad uno dei percorsi di studio affini alla professione presso una Scuola Universitaria professionale SUP.

Coloro che, in aggiunta al diploma di maturità professionale federale, hanno superato l'esame-passerella complementare, possono immatricolarsi ad una scuola superiore universitaria oppure all'alta scuola pedagogica. La maturità professionale consente inoltre di seguire una formazione presso una Scuola Universitaria professionale SUP.



Perfezionamento

Capo/a-Azienda Economia della carne EP

I capi-azienda assumono compiti di pianificazione e dirigenziali in un'azienda specializzata della macelleria, rispettivamente in aziende di produzione industriali o artigianali. Essi sono in contatto con fornitori e clienti e formano apprendisti.

Mastro/a-Macellaio/a EPS

I mastri macellai gestiscono una macelleria specializzata oppure lavorano come capi-reparto. I loro compiti comprendono la trasformazione della carne, le attività amministrative ed il coordinamento dell'attività giornaliera. Si occupano delle finanze e sono responsabili dell'efficienza economica dell'azienda o del reparto.

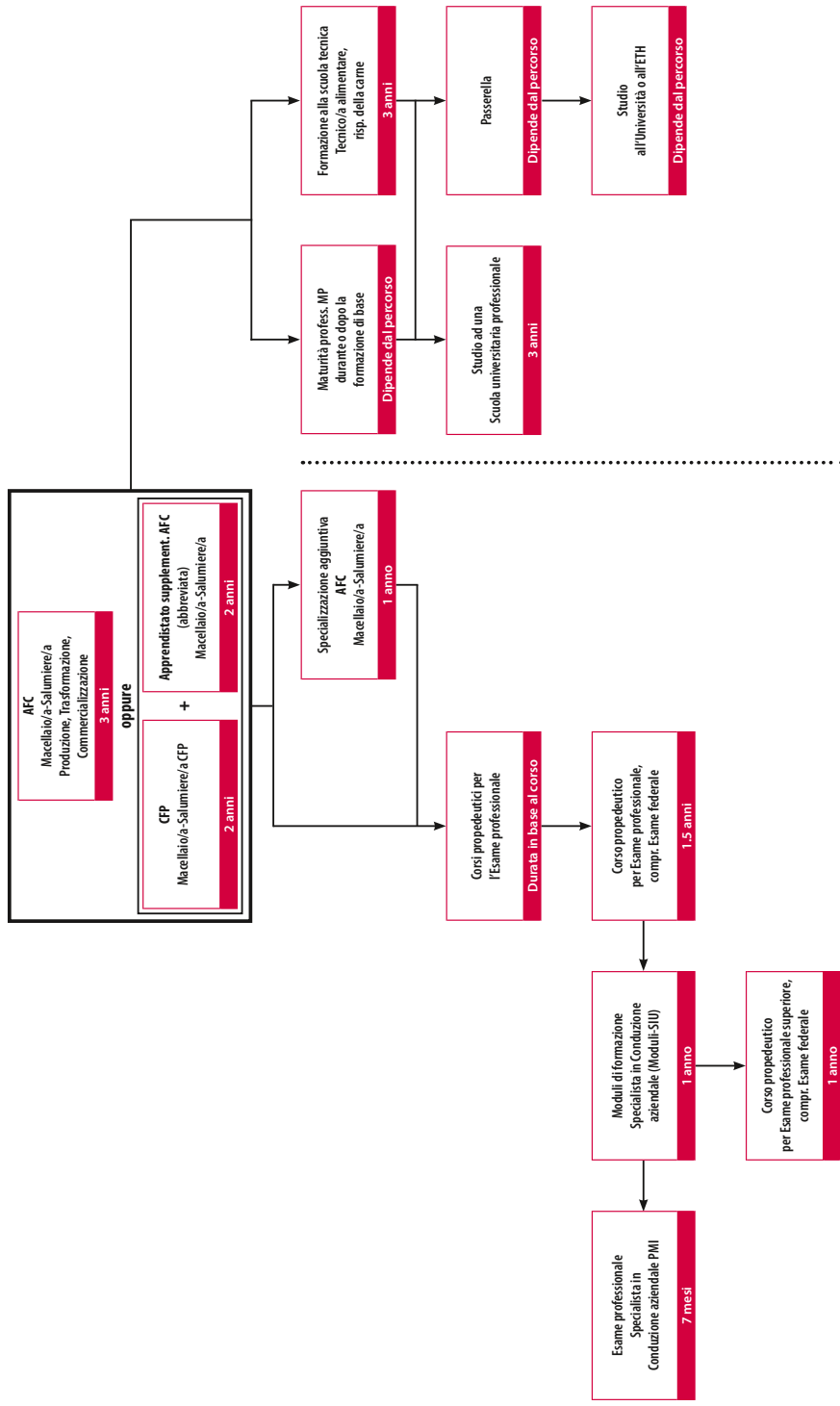
Durata

- Capo/a-Azienda Economia della carne EP:
2 anni, parallelamente al lavoro
- Mastro/a-Macellaio/a EPS:
1 anno, si svolge parallelamente al lavoro



Scopri di più ora su swissmeatpeople.ch

Percorsi formativi nell'economia carnea



Abbiamo stuzzicato il tuo appetito per la tua professione preferita?

.....

Su swissmeatpeople.ch trovi molte altre Info sulla tua
formazione – join the team!

.....



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

