Percorsi di formazione nel settore carneo

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.

swissmeatpeople.ch

Abbiamo suscitato il tuo interesse?

Scopri di più ora su swissmeatpeople.ch

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 del certificato 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

SFF UPSV UPSC

Maturità professionale

Requisiti

- contratto di apprendistato valido per un apprendistato di tre o quattro anni con AFC
- L'azienda formatrice offre la possibilità di ottenere la maturità professionale

Durata

- Durante la formazione professionale di base (BM1): stessa durata dell'apprendistato
- Dopo la formazione professionale di base (BM2): da 1 a 2 anni

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.

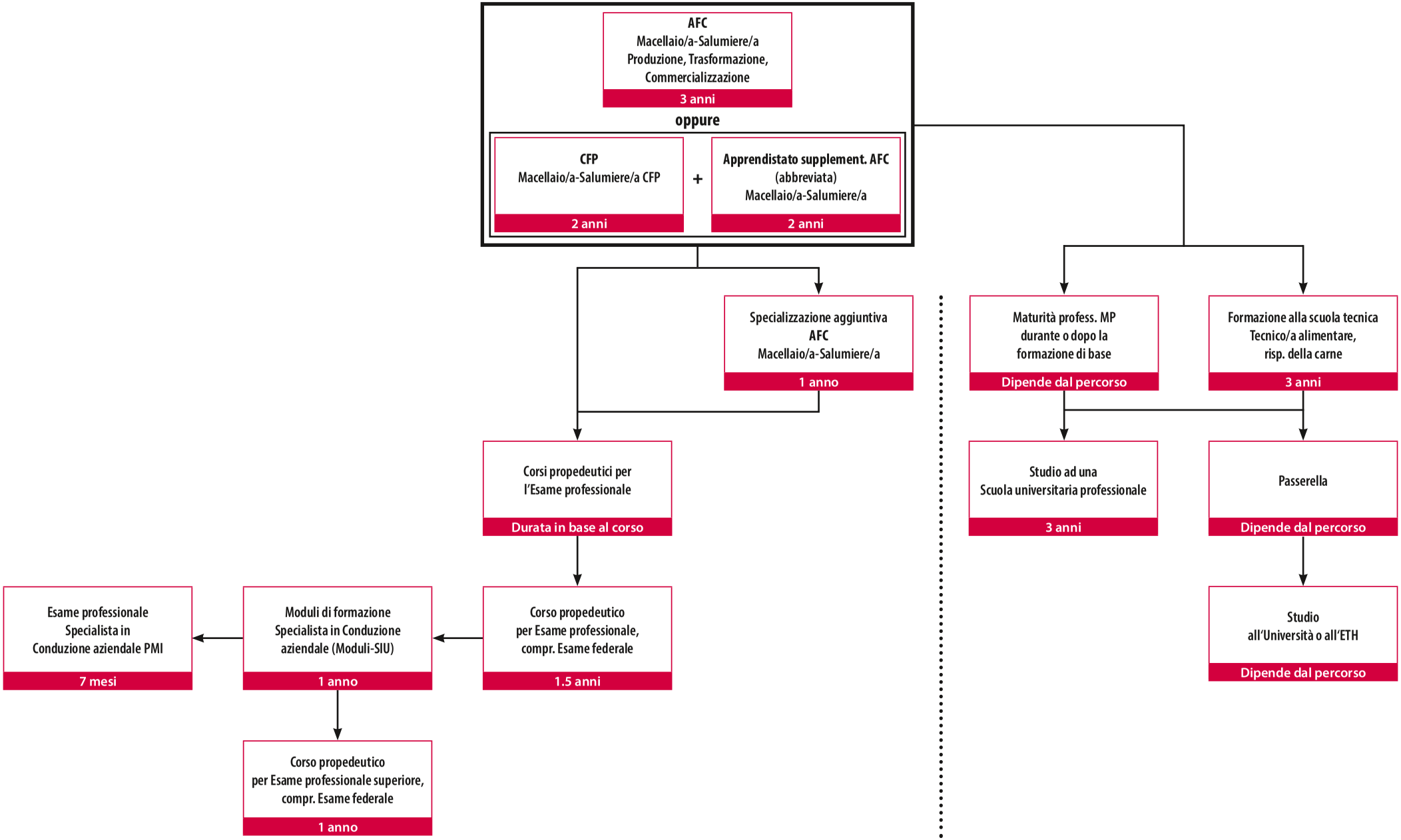
Coloro che, in aggiunta al diploma di maturità professionale federale, hanno superato l'esame-passerella complementare, possono immatricolarsi ad una scuola superiore universitaria oppure all'alta scuola pedagogica. La maturità professionale consente inoltre di seguire una formazione presso una Scuola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

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 carneo e alimentare presso le scuole universitarie professionali Ingegnere/a alimentare
- Accesso senza esami ad una facoltà di una scuola universitaria professionale SUP
- Con esame complementare-passerella, accesso ad una scuola universitaria oppure all'Alta scuola pedagogica ASP

Scopri di più ora su swissmeatpeople.ch

Percorsi formativi nell'economia carnea



Lavori con passione in un’azienda dell’economia carnea, ma non hai un diploma corrispondente?

Oppure hai seguito una formazione in un altro settore e ora desideri cambiare strada?

Allora potresti entusiasmarti per una Qualificazione professionale per adulti.

Qualificazione professionale per adulti Macellaio/a-salumiere/a AFC e Macellaio/a-salumiere/a CFP

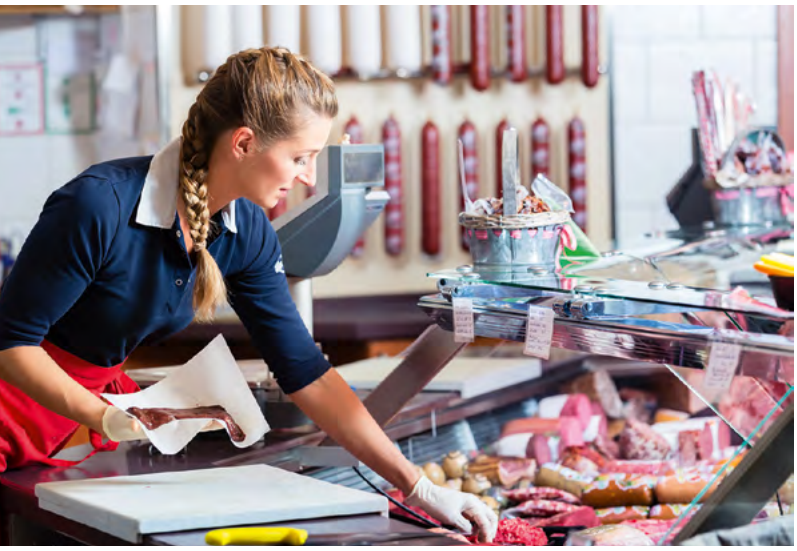
Con un attestato professionale puoi dare un valore ufficiale alla tua esperienza e alle tue prestazioni professionali. Potrai avere svariate opportunità di fare carriera. Puoi consolidare la tua posizione nell'azienda e ottieni l'accesso ai percorsi formativi della formazione professionale superiore.

Tre strade conducono alla meta

Quando si parla di Formazione professionale per adulti, spesso si pone la questione del salario. Se hai la necessità di avere un determinato reddito, esiste la possibilità di svolgere la formazione con un salario leggermente inferiore rispetto a quello attuale. Solitamente, in questo caso prendi con l'azienda formatrice un accordo che prevede che tu continui a lavorare per la stessa per un determinato periodo dopo il conseguimento del diploma. Esistono tre strade diverse per raggiungere la Qualificazione professionale per adulti.

Formazione professionale di base

Nel primo caso stipuli un contratto di tirocinio, come si fa quando si inizia un tirocinio direttamente al termine della scuola dell'obbligo. Lavori nell'azienda formatrice e segui le lezioni alla scuola professionale.



Requisiti

- Disponibilità a ricominciare dall'inizio
- Scuola dell'obbligo conclusa o qualificazione equivalente
- Contratto di tirocinio
- Conoscenza della lingua nazionale regionale

Durata

- Macellaio/a-Salumiere/a AFC 3 anni
- Macellaio/a-Salumiere/a CFP 2 anni

Scopri di più ora su swissmeatpeople.ch

Formazione professionale di base ridotta

Nel secondo caso, grazie ad una formazione precedente e/o alle tue esperienze e capacità professionali, puoi iniziare direttamente dal secondo anno di apprendistato.

Requisiti

- Forte disponibilità ad impegnarsi
- Scuola dell'obbligo conclusa oppure qualificazione equivalente
- Formazione precedente conclusa (Diploma professionale o di scuola media superiore) e/o competenze professionali corrispondenti
- Contratto di tirocinio
- Conoscenza della lingua nazionale regionale

Durata

- Macellaio/a-Salumiere/a AFC 2 anni
- Macellaio/a-Salumiere/a CFP 1 anno

Attestato senza contratto di tirocinio

Nel terzo caso, se disponi di un'ampia esperienza professionale e hai acquisito le competenze teoriche e pratiche mancanti con la frequenza di corsi di formazione adeguati, puoi sostenere la procedura di qualificazione con l'esame finale.

Requisiti

- Forte disponibilità ad impegnarsi
- Iniziativa propria
- Almeno 5 anni di esperienza professionale
- Domanda autorizzata all'Ufficio delle scuole medie e professionali del rispettivo cantone
- Ammissione all'esame finale
- Conoscenza della lingua regionale

Durata

- A dipendenza della formazione precedente/esperienza pratica

Scopri di più ora su swissmeatpeople.ch

Hai voglia di svilupparti ulteriormente ed assumere maggiori responsabilità?

Vuoi far avanzare la tua carriera e migliorare le tue possibilità di guadagno?

Allora potrebbe interessarti l'esame professionale Capo/a d'azienda Economia della carne.

Esame professionale
Capo/a d’azienda Economia della carne

Requisiti

- Interesse per il settore carneo
- Nozioni di base solide nel campo della carne
- Buone competenze sociali e attitudine al lavoro in team
- Alta disponibilità all‘impegno e motivazione
- Attestato federale di capacità come Macellaio/a-Salumiere/a AFC, Impiegato/a del commercio al dettaglio nel settore specifico, Tecnologo/a alimentare o attestato equivalente
- Al momento dell’esame, almeno 3 anni di esperienza professionale nell’economia carnea dopo il termine della formazione professionale di base richiesta (si può già iniziare prima il corso propedeutico)
- Corso per formatori professionali concluso con successo e attestati dei moduli richiesti/ attestazioni di equivalenza
- Ammissione all‘esame in base al regolamento d’esame federale

Durata

- 2 anni

Con questo diploma disponi di conoscenze complete dell’economia carnea orientata al futuro e sostenibile. Le tue competenze comprendono la gestione dei collaboratori, le capacità di economia aziendale ed un approfondito know-how sulla carne. Fai da interfaccia tra il tuo superiore, i collaboratori, i clienti e i partner commerciali: inoltre, hai un alto grado di indipendenza.

Si tratta di un perfezionamento che si svolge parallelamente all’attività lavorativa. I costi (circa 35‘000 franchi) si riducono grazie al sostegno finanziario, che può essere richiesto alla Confederazione, alla Fondazione Herzer, all’Associazione Svizzera del personale della macelleria ASPM ed all’Unione Professionale Svizzera della carne UPSC (ca. 25‘000 franchi complessivi). Si può richiedere un contributo finanziario ad altre aziende ed istituzioni.

Mastro/a macellaio/a EPS

L'esame professionale superiore Mastro/a macellaio /a rappresenta un trampolino di lancio per la tua futura carriera. Sei in grado di condurre un'azienda della macelleria secondo le esigenze dell'economia aziendale e di mercato e tenendo conto dei principi ecologici oppure di assumere una funzione dirigenziale in una grande azienda.

Il perfezionamento si svolge parallelamente al lavoro. Dopo un corso propedeutico allestisci un business- plan per la tua azienda e termini con un esame. Occorre prevedere un costo pari a 7000 franchi. È possibile richiedere un sostegno finanziario alla Fondazione Hermann Herzer, alla Confederazione, All'Associazione Svizzera del personale della macelleria ASPM, alla Branchen Versicherung Schweiz e all'Unione Professionale Svizzera della carne UPSC. Si può rivolgersi anche al proprio datore di lavoro.

Requisiti

- Conoscenze approfondite sulla carne
- Attitudine ai contatti e competenze sociali
- Qualità dirigenziali
- Disponibilità ad assumere responsabilità
- Alta disponibilità all'impegno
- Al momento dell'esame almeno 2 anni di pratica professionale. Esame per Capo/a-azienda Economia della carne superato oppure diploma equivalente
- Attestati dei moduli di formazione Specialista in conduzione aziendale
- PMI dell'Istituto Svizzero di formazione per imprenditori SIU o un diploma equivalente
- Ammissione all'esame in base al regolamento d'esame federale.

Durata

- 3 anni

Perfezionamento orientato alla professione

Con il seguente Tool può scoprire le sue possibilità di perfezionamento orientate alla professione o a quella dei suoi collaboratori.

https://findmind.ch/c/hy2t-mYYd

Abbiamo stuzzicato il tuo appetito per la tua professione preferita?

Su swissmeatpeople.ch trovi molte Info aggiuntive sulla tua professione.

SFF
UPSV
UPSC

Schweizer Fleisch-Fachverband

Union Professionnelle Suisse de la Viande

Unione Professionale Svizzera della Carne

SWISS MEAT PEOPLE SSIMS