

Addetta alla trasformazione lattiero-casearia CFP

Addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP

Alimentazione

L'addetto e l'addetta alla trasformazione lattiero-casearia lavorano in aziende che trasformano il latte in formaggio, panna, burro e altri latticini. Controllano il buon funzionamento dei macchinari di produzione, si occupano quotidianamente della pulizia dei macchinari e dei locali e garantiscono il rispetto delle norme d'igiene.

Attività

Ricezione e stoccaggio

- ricevere il latte, pesarlo, filtrarlo, raffreddarlo, pomparlo e stoccarlo nel rispetto delle norme d'igiene
- controllare la qualità del latte conformemente alle direttive dell'azienda
- immagazzinare gli ingredienti e gli additivi necessari alla trasformazione del latte, ad esempio colture, caglio, aromi, zucchero

Fabbricazione

- preparare le colture, ad esempio i batteri lattici, e conservarle per l'uso
- preparare l'avviamento dei macchinari per la trasformazione del latte, manovrarli e sorvegliarli conformemente alle istruzioni del tecnologo del latte
- calcolare e preparare le quantità di latte e di ingredienti o additivi necessari alla produzione
- eseguire, autonomamente o in equipe, alcune fasi della fabbricazione, della conservazione e dell'imballaggio di formaggio, yogurt, gelato, latte, panna e altri prodotti
- calcolare il numero e il peso delle unità prodotte e partecipare alla redazione dei rapporti di lavoro

Igiene e controllo della qualità

- prelevare dei campioni durante le varie fasi di produzione e trattarli secondo il protocollo stabilito
- effettuare, da solo o sotto sorveglianza, i controlli di qualità: tenore di grasso nel latte, tenore d'acqua nel burro, grado d'acidità, degustazione
- individuare i difetti del prodotto o le differenze rispetto alle norme e annunciarli al responsabile
- pulire e disinfettare gli utensili, i macchinari, le installazioni e i locali di produzione secondo le direttive dell'azienda
- valutare eventuali difetti tecnici, segnalarli e adottare le misure necessarie

Condizioni di lavoro

Gli addetti e le addette alla trasformazione lattiero-casearia lavorano presso caseifici, latterie artigianali o centrali del latte a carattere industriale. Le condizioni di lavoro possono variare, ma spesso queste professioniste e questi professionisti sono confrontati a temperature e umidità variabili e a rumori causati dai macchinari. Devono inoltre rispettare rigorose regole di igiene e portare indumenti di lavoro appositi. Il latte fresco è deperibile e viene consegnato ogni giorno, compresi i fine settimana e i giorni festivi; la produzione avviene quindi sette giorni su sette. Gli orari dipendono dalle dimensioni dell'azienda. Nelle piccole strutture, la giornata inizia molto presto e termina verso mezzogiorno. Nelle aziende industriali, i turni di lavoro sono spesso a rotazione.

Le aziende attive nella produzione di latticini contano spesso meno di venti collaboratori e collaboratrici. Nel settore sono presenti anche alcune grandi aziende industriali che offrono una più vasta gamma di prodotti. Durante la stagione estiva, alcuni addetti e alcune addette alla trasformazione lattiero-casearia lavorano nei caseifici di montagna, dove si occupano anche della mungitura e della sorveglianza delle mucche.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a lavorare in team
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Spirito metodico
- Gusto e olfatto sviluppati
- Resistenza fisica
- Senso di osservazione
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Abilità numeriche

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare in modo preciso
- Lavorare con macchinari

Formazione

Azienda

Formazione pratica in un'azienda dell'industria lattiera: 4 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: 1 giorno a settimana.

Durata

2 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Titolo

Certificato federale di formazione pratica (CFP) di addetto o addetta alla trasformazione lattiero-casearia

Formazione continua

Tirocinio complementare

Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di tecnologo/a del latte

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnologo-del-latte-afc>

.

Professioni simili

Professione

Addetto/a alimentarista CFP

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/addetto-alimentarista-cfp>

Professione

Macellaio/a-salumiere/a CFP

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/macellaio-salumiere-cfp>

Professione

Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a CFP

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/panettiere-pasticciere-confettiere-cfp>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.45.0

Link utili

Società svizzera dell'industria lattiera

[BASE_URL/http://www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch)

Centro professionale del verde Mezzana (CPV)

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

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21607?lang=it>