

Macellaia-salumiera CFP

Macellaio-salumiere CFP

Alimentazione

Il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera CFP si occupano della produzione, della trasformazione o della vendita di diversi tipi di carne. A seconda dell'orientamento tagliano, tritano, preparano, presentano e vendono prodotti pronti per essere consumati crudi o cotti.

Attività

Trasformazione della carne

- gestire le scorte delle merci, controllare e garantire la qualità dei prodotti
- tagliare grossolanamente dei pezzi di carne, disossarli con strumenti o macchine, imballarli e occuparsi della conservazione
- rimuovere pelli, nervi, grasso e parti superflue, preparando i pezzi di carne secondo l'uso previsto per il negozio o a seconda dei desideri del cliente;
- preparare i prodotti a base di salsiccia secondo le istruzioni dell'azienda, cucinare la carne e produrre preparazioni e prodotti a base di carne
- pastorizzare o sterilizzare i prodotti
- calcolare il prezzo di vendita, etichettare e registrare gli imballaggi

Igiene, sostenibilità e qualità

- eliminare i rifiuti, ad esempio le ossa, rispettando l'ambiente
- rispettare le prescrizioni sulla sicurezza del lavoro e sulla tutela della salute e dell'ambiente
- montare, smontare e pulire i macchinari e le attrezzature; eseguire piccoli lavori di manutenzione

Orientamento produzione e trasformazione

- organizzare il trasferimento degli animali
- stordire l'animale secondo le norme di protezione degli animali e macellarlo nel modo appropriato
- macellare e disossare le carcasse, calcolare la proporzione di carne e ossa per determinare il prezzo, separare i vari tagli, tipi e qualità di carne e consegnarli all'unità appropriata
- preparare salumi, come carne secca, pancetta, prosciutti o specialità regionali, secondo le ricette dell'azienda, affumicare, essiccare o cuocere il prodotto

Orientamento preparazione e vendita

- preparare vassoi per fondue, grigliate o buffet freddi
- realizzare tartine, involtini di carne e altri prodotti
- presentare i prodotti in modo accattivante
- accogliere i clienti, dare consigli
- tagliare, pesare, prezzare e incassare

Condizioni di lavoro

I macellai-salumieri e le macellaie-salumiere CFP 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 CFP 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.

Attitudini e interessi

Attitudini

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

Interessi

- Lavorare con le mani
- Occuparsi di prodotti alimentari

Formazione

Azienda

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

Scuola

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

Corsi interaziendali

7 giorni su 2 anni

Durata

2 anni

Orientamenti

- Produzione e trasformazione
- Preparazione e vendita

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Titolo

Certificato di formazione pratica (CFP) di macellaio-salumiere o macellaia-salumiera

Formazione continua

Tirocinio complementare

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

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/macellaio-salumiere-afc>

.

Professioni simili

Professione

Addetto/a alla trasformazione lattiero-casearia CFP

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/addetto-alla-trasformazione-lattiero-casearia-cfp>

Professione

Addetto/a alimentarista CFP

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

Professione

Addetto/a di cucina CFP

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

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.47.0

Link utili

Unione professionale svizzera della carne (UPSC)

[BASE_URL/http://sff.ch/it/](http://sff.ch/it/)

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)

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

Basi legali

 <https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21812?lang=it>