



Alimentazione

Produzione, trasformazione
e analisi di alimenti
Cottura al forno, cucina
e degustazione
Commercializzazione, vendita
e consulenza alla clientela



Quaderni per la scelta della professione

Alimentazione

Un croissant a colazione, un gelato in piscina, una salsiccia in occasione di una grigliata tra amici: mangiare e bere sono per noi semplici gesti quotidiani. Ma le esigenze in materia di lavorazione degli alimenti sono molto severe: ciò che arriva sulle nostre tavole dev'essere impeccabile dal punto di vista igienico. Anche l'odore, il gusto e l'apparenza devono essere convincenti.



Le professioniste e i professionisti attivi nell'ambito della **tecnologia alimentare** producono un ampio ventaglio di alimenti, spesso utilizzando grandi macchinari. Nascono così prodotti a base di ingredienti naturali, come ad esempio farina, formaggi, yogurt o vino, ma anche cibi per animali, zuppe pronte o ravioli in scatola.

Le persone che lavorano in questo settore garantiscono una produzione impeccabile e fanno molta attenzione ad aspetti come la qualità e l'igiene. Controllano regolarmente gli alimenti dal punto di vista del gusto e dell'olfatto e li sottopongono a test in laboratorio. Conservano inoltre in modo corretto le materie prime e i prodotti finiti.

In alcuni casi si occupano anche della vendita diretta della merce e di consigliare la clientela in negozio, oppure partecipano alla fase di commercializzazione dei prodotti.

Abbreviazioni (livelli di formazione)

CFP: Certificato federale di formazione pratica

AFC: Attestato federale di capacità

APF: Attestato professionale federale (esame di professione)

EPS: Esame professionale superiore (diploma federale)

SSS: Scuola specializzata superiore

SUP: Scuola universitaria professionale

UNI: Università

POLI: Politecnico federale



Sommario

Attitudini, compiti e ambiente di lavoro	4
Settori di attività	6
Catalogo delle professioni	8
Per ogni obiettivo la giusta formazione	14
Maggiori informazioni	16



Dal canto loro, le professioniste e i professionisti attivi nell'ambito dell'**artigianato alimentare** danno forma ad alimenti essenziali come il pane, creano prodotti di pasticceria, preparano cibi a base di carne (ad esempio gli insaccati), oppure cucinano piatti pronti. Svolgono il loro lavoro principalmente a mano, all'interno di cucine, panetterie o macellerie, si attengono a chiare norme di sicurezza e badano alla pulizia e alla qualità dei prodotti. Adeguano la propria offerta ai desideri della clientela, creano nuove ricette e fanno tutto il necessario per salvaguardare la freschezza degli alimenti.



Chi opera in questo settore non rimane sempre e solo dietro le quinte: può infatti capitare che ci si occupi anche della vendita dei prodotti in negozio o che si offrano servizi di catering, entrando quindi in contatto diretto con la clientela.



Qui puoi cercare online tutte le professioni esistenti in questi settori.



Attitudini, compiti e ambiente di lavoro

Mi interessa a

- questioni che riguardano l'alimentazione.
- materie prime e prodotti naturali.
- processi biologici, fisici e chimici.
- aspetti tecnici di vario genere.
- la produzione di alimenti.

Sono in grado di

- lavorare in modo pulito e organizzato.
- osservare attentamente.
- valutare odori, gusto e apparenza.
- compiere lavori manuali con facilità.
- stare in piedi a lungo e sopportare frequenti cambiamenti di temperatura.

Quali mansioni si svolgono in questo ambito professionale?

L'obiettivo comune di tutte le persone attive nel settore dell'alimentazione è quello di garantire che

- gli alimenti siano preparati o cucinati in modo impeccabile.
- i prodotti evolvano in conformità alle direttive o alle tendenze del mercato.
- i cibi soddisfino le esigenze dei consumatori.
- i macchinari restino puliti e funzionino senza intoppi.
- le materie prime siano conservate correttamente.

Loris Pecorini,
panettiere-pasticciere-confettiere AFC

«È davvero impressionante quante cose si possono creare solo con farina, lievito, sale e acqua.»



I compiti variano naturalmente da una professione all'altra. In alcuni casi si è chiamati a gestire il funzionamento di impianti e macchinari che permettono di produrre grandi quantità di determinati alimenti o bevande, come cioccolato, farina, formaggi o vino. Per farlo servono non solo abilità manuali ma anche determinate competenze tecniche. Inoltre, è necessario sottoporre regolarmente i prodotti a test in laboratorio. In altre professioni invece,

si lavora piuttosto con le proprie mani: si impasta per produrre il pane, si farciscono croissant con marmellata o si tratta la carne per ricavarne bistecche e filetti. A seconda dell'azienda in cui operano e dell'esperienza maturata, alcuni professionisti e alcune professioniste hanno anche la possibilità di sviluppare nuove pietanze, creando ricette e dando forma alle proprie idee.

Tecnologo/a
del latte AFC





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

Che tipo di ambiente di lavoro ci si può attendere?

I grandi stabilimenti di produzione industriali costituiscono il tipico luogo di lavoro di chi è attivo nell'ambito della tecnologia alimentare. Ma può anche capitare di lavorare in strutture un po' più piccole, come ad esempio in una fabbrica di birra. Le macellaie-salumiere e i macellai-salumieri AFC servono i loro clienti nelle macellerie oppure svolgono la loro professione nei retrobottega, così come fanno i panettieri-pasticcieri-confettieri AFC nei laboratori o i cuochi AFC nelle cucine. Le tecnologhe e i tecnologi del latte AFC producono formaggi nei caseifici artigianali o industriali, mentre i mugnai e le mugnaie AFC macinano il grano nei mulini.

Coloro che hanno assolto un esame professionale superiore non lavorano invece più tanto nella produzione, ma piuttosto alla scrivania, come ad esempio i maestri cantinieri EPS.

Malgrado ambienti e ambiti di lavoro diversi, in tutte queste professioni

- si lavora in team e occorre sostenersi a vicenda.
- si partecipa in prima persona alla creazione di generi alimentari.
- l'igiene e la pulizia hanno un'importanza fondamentale.

Frédéric Beausoleil,
cantiniere AFC

«Eseguo diverse analisi in laboratorio, ma la verifica più importante resta sempre la degustazione.»



Linda Rosete,
tecnica alimentarista AFC

«Bisogna conoscere il funzionamento di un sacco di macchine, come ad esempio quelle a rulli, quelle per impastare o quelle per il concaggio.»



Settori di attività

Tecnologia alimentare

Le professioniste e i professionisti attivi in questo settore producono gli alimenti più svariati: dal cioccolato ai formaggi, dal vino alla pizza congelata, dalla pasta ai fiocchi d'avena, ma anche farina o cibo per animali. Nella maggior parte dei casi lavorano in grandi stabilimenti di produzione industriali oppure, a seconda della professione e del tipo di prodotto, in caseifici, cantine o mulini.

Tutte le persone che si occupano di tecnologia alimentare gestiscono, tramite computer o manualmente, il funzionamento di grandi impianti e utilizzano diversi apparecchi. Nel corso della produzione controllano la qualità degli alimenti sottoponendoli a test in laboratorio. Se subentra un problema, bloccano le macchine e le reimpostano. Prestano molta attenzione alla pulizia, all'igiene e al corretto svolgimento dei processi di lavoro. Valutano il gusto, l'odore e l'apparenza dei cibi. Conservano in modo adeguato le materie prime e i prodotti finiti e puliscono regolarmente macchinari e impianti.

Questi professionisti e queste professioniste migliorano costantemente la produzione degli alimenti e creano nuovi prodotti seguendo le direttive o le tendenze del mercato. Alcuni di loro consigliano la clientela e collaborano alla vendita diretta; altri si occupano piuttosto della fase di commercializzazione dei prodotti.

Malik Jüni,
tecnologo del latte AFC

«Se constato delle irregolarità, fermo la produzione e cambio le impostazioni dei macchinari, in modo da correggere il tiro.»



Tutte queste attività possono svolgersi in grandi imprese industriali oppure in aziende di piccola o media dimensione. In alcuni casi gli orari di lavoro possono essere irregolari o strutturati a turni.

Esempi:

- Addetto/a alimentarista CFP
- Tecnologo/a del latte AFC
- Responsabile di azienda cantiniera APF
- Ingegnere/a in scienze alimentari SUP/UNI
- Aromatario/a

Artigianato alimentare

Nel settore dell'artigianato alimentare si lavora generalmente con le proprie mani. Si informano, impastano, cuociono, tagliano e decorano alimenti di vario genere. Può trattarsi di prodotti da forno, di pasticceria o a base di carne, che talvolta ci si occupa anche di vendere in negozio. Occorre rispettare sempre chiare norme igieniche e, spesso, seguire una precisa ricetta.

Alcuni professionisti e alcune professioniste macellano animali, lavorano la carne e ne verificano la qualità e il peso. Altri



Mugnaio/a AFC

Tecnico/a alimentarista AFC



trasformano e affinano la carne in modo da ottenerne prodotti per la vendita diretta o addirittura piatti pronti.

Chi crea prodotti da forno e di pasticceria passa parecchio tempo a impastare, dare forma a croissant, cuocere pane o ritagliare biscotti. Questi stessi professionisti preparano spesso anche panini e insalate o compongono cesti regalo. Possono lavorare in panetterie e pasticcerie oppure in aziende di produzione industriali.

Una volta acquisita una certa esperienza professionale, è anche possibile proporre proprie creazioni, ad esempio della carne marinata secondo una ricetta particolare oppure nuovi tipi di pane o di praline. Alcune professioniste e alcuni professionisti raccolgono anche gli ordini della clientela e la consigliano. Tutti fanno il necessario per salvaguardare la freschezza degli alimenti e la loro bella apparenza.

Gli orari di lavoro variano a seconda del tipo di attività e possono corrispondere a quelli di apertura dei negozi oppure a quelli della gastronomia o dell'industria. Nelle panetterie e nelle pasticcerie l'attività quotidiana inizia alle prime ore del mattino e termina nel primo pomeriggio.

Esempi:

- Addetto/a di cucina CFP
- Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC
- Maestro/a macellaio/a-salumiere/a EPS
- Maestro/a cantiniere/a EPS
- Birraio/a

Mandy Francey,
macellaia-salumiera AFC

«A volte succede anche che mi occupi della preparazione di piatti caldi o freddi per il nostro servizio di catering.»



Per descrizioni sintetiche di tutte le formazioni professionali di base e di molte formazioni superiori si rimanda al *catalogo delle professioni* nelle pagine successive.

Catalogo delle professioni

Certificato federale di formazione pratica (CFP)



Addetto/a alimentarista CFP

Attivi in aziende dell'industria alimentare, si occupano ad esempio della produzione di bevande, zuppe, biscotti, pane o cioccolato. Mettono in funzione gli impianti di produzione e di imballaggio e ne sorvegliano il funzionamento. Esaminano gli ingredienti di partenza nonché i prodotti finiti in base a severe norme di qualità. Ne controllano anche il colore, l'odore e il gusto. Puliscono gli impianti e i macchinari dopo il loro utilizzo.

Addetto/a alla trasformazione lattiero-casearia CFP

Lavorano in caseifici e latterie. Ricevono i rifornimenti di latte e ne ricavano prodotti come yogurt, burro e formaggio. Gestiscono e puliscono gli impianti e gli apparecchi e controllano la qualità del risultato finale. Garantiscono inoltre che gli alimenti siano conservati in modo corretto e applicano rigorose norme igieniche.

Addetto/a alle attività agricole CFP

Partecipano alle attività che si svolgono in un'azienda agricola. A seconda del loro indirizzo professionale, si occupano dell'allevamento del bestiame oppure della coltivazione e della raccolta di cereali, frutta, verdura, ecc. Chi si forma nell'indirizzo professionale «vinificazione» cura la vite, raccoglie l'uva e partecipa alla vendemmia, oppure aiuta i cantinieri nella produzione e nell'imbottigliamento del vino.



Addetto/a di cucina CFP

Assistono i cuochi e le cuoche preparando piatti semplici, caldi o freddi, come ad esempio insalate, contorni o dessert. Partecipano alla composizione di menù per gli ospiti di ristoranti e hotel, ma anche di ospedali o case di cura. Se nelle cucine di piccoli ristoranti sono coinvolti in quasi tutte le attività, negli esercizi pubblici di grandi dimensioni si specializzano di solito in un determinato ambito.

Macellaio/a-salumiere/a CFP

Lavorano in macellerie oppure presso i banchi della carne nei supermercati. Se scelgono l'orientamento «preparazione e vendita» si occupano soprattutto di affinare i prodotti a base di carne, di consigliare la clientela e della vendita. Nell'orientamento «produzione e trasformazione» l'attività principale consiste invece nel macellare gli animali, nel tagliare e separare la carne dalle ossa e nel preparare prodotti come salsicce o tartare. La pulizia e l'igiene sul luogo di lavoro sono molto importanti.

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

Preparano prodotti da forno come pane, cornetti o brioche. Creano anche torte e altri dessert oppure compongono sandwich e insalate. Lavorano in piccole aziende oppure in grandi catene di produzione. Si occupano anche di imballare i prodotti in modo che siano pronti per la vendita.

Attestato federale di capacità (AFC)



Cantiniere/a AFC

Partecipano a tutte le fasi della produzione del vino, dalla vendemmia sino allo smercio delle bottiglie. Scelgono il genere di vite, ne curano la coltivazione e organizzano la raccolta. Trasformano l'uva in vino, lo conservano in modo adeguato e ne seguono la maturazione. Si occupano anche della vendita e dei rapporti con gli acquirenti.



Cuoco/a AFC

Preparano pasti caldi o freddi per gli ospiti di ristoranti, mense, ospedali, case di cura, hotel, ecc. Ordinano gli alimenti, ne controllano la qualità e li conservano nel rispetto delle norme igieniche. Allestiscono menù e curano la presentazione dei piatti. Garantiscono un'adeguata coordinazione tra i lavori in cucina e il servizio nel ristorante.



Macellaio/a-salumiere/a AFC

Preparano, trasformano e commercializzano prodotti a base di carne. Acquistano, macellano e scuoiano gli animali, poi tagliano e trattano la carne. In negozio presentano e propongono alla clientela prodotti finiti che possono essere consumati crudi o cotti: filetti, salsicce, affettati e altre prelibatezze.



Mugnaio/a AFC

Trasformano cereali in farina o foraggio. Sono responsabili del controllo della qualità, della pulizia e della conservazione della materia prima, nonché della macinazione e dell'imballaggio dei prodotti finiti. Gestiscono il funzionamento delle macine o di altri impianti di produzione mediante comandi computerizzati. Regolano la pressione dei cilindri a seconda della grandezza e della consistenza dei grani, al fine di ottenere la migliore qualità possibile.



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

Preparano diversi tipi di pane (pane bianco, pane integrale, ecc.), cornetti, biscotti, brioche, dolci di vario genere (torte, cioccolato, gelatine, ecc.) e molte altre prelibatezze. A mano o mediante appositi apparecchi, lavorano ingredienti di base come la farina, lo zucchero, le uova, il cacao e la frutta.



Tecnico/a alimentarista AFC

Svolgono la loro attività nell'industria alimentare e trasformano materie prime in alimenti o bevande. Regolano e sorvegliano gli impianti di produzione e imballaggio e svolgono analisi di laboratorio per la garanzia della qualità. Durante tutte le fasi di lavoro si attengono a severe regole di sicurezza e di igiene.

Attestato professionale federale (APF) – Selezione



Tecnologo/a del latte AFC

Formaggi di vario tipo, quark, yogurt, burro, dessert e bevande: sono solo alcuni dei prodotti (freschi o a più lunga conservazione) che questi professionisti e queste professioniste ricavano dal latte. Per rispettare gli elevati requisiti igienici e altre esigenze del mercato, prelevano ogni giorno dei campioni per testarne la qualità e la genuinità. Lavorano in piccoli caseifici, latterie o presso grandi produttori industriali. Fra i loro compiti rientra anche la gestione e la riparazione di impianti e macchinari.

Capo d'azienda economia carnea APF

Assumono compiti dirigenziali e di pianificazione in aziende specializzate nella produzione di carne. Curano i contatti con i fornitori e i clienti, gestiscono i collaboratori e formano gli apprendisti. Determinano l'assortimento, identificano i principali trend nel consumo e raccolgono i feedback dei consumatori. Durante il lavoro quotidiano si occupano di eseguire controlli di qualità e sorvegliano il rispetto delle prescrizioni igieniche.

Capo panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a APF

Ricoprono funzioni dirigenziali e di pianificazione in panetterie e pasticcerie oppure in aziende di produzione industriale. A seconda del loro indirizzo professionale, sono attivi in uno dei seguenti tre ambiti: panetteria, panetteria-pasticceria, pasticceria-confetteria. Osservano le tendenze del mercato e organizzano l'assortimento. Pianificano inoltre l'impiego del personale e formano gli apprendisti.



Cuoco/a in dietetica APF

Preparano pasti equilibrati e variati basandosi sulle indicazioni di medici e dietisti. Grazie alle loro conoscenze degli alimenti e in merito a un'alimentazione sana ed equilibrata, sono in grado di combinare l'arte culinaria con speciali tecniche di preparazione e di gestione dei menù. Lavorano nelle cucine di ospedali, cliniche, centri sportivi o altre istituzioni per persone che necessitano di assistenza particolare.

Responsabile di azienda cantiniera APF

Garantiscono la produzione di vini di alta qualità, nella misura in cui scelgono e organizzano i processi di lavoro. A seconda dell'azienda in cui operano, possono assumere anche compiti nel campo della vendita e del marketing. Gestiscono i collaboratori e pianificano il loro impiego. Valutano la qualità dell'uva e sorvegliano le fasi di fermentazione e maturazione mediante metodi di natura biologica e chimica.

Tecnico/a alimentarista APF

Lavorano in aziende industriali specializzate nella produzione di generi alimentari. Gestiscono team o gruppi di lavoro e sono responsabili dell'intero processo di produzione. Il loro obiettivo è quello di ottimizzare diversi procedimenti (raffreddamento, congelamento, essiccazione, ecc.) e di applicare tecniche di miscelazione o di altro genere. Assumono la responsabilità tecnica delle operazioni e formano gli apprendisti.

Esame professionale superiore (EPS) – Selezione



Tecnologo/a dell'industria lattiera APF

All'interno di piccole aziende o di stabilimenti industriali specializzati nella trasformazione del latte, garantiscono il buon funzionamento dei processi di lavoro. A capo di un team, assumono di solito la responsabilità di una determinata unità, ad esempio per la produzione di formaggio, per l'ottenimento di prodotti liquidi a base di latte oppure per la realizzazione di dessert e gelati.

Capo cucina EPS

All'interno delle cucine di ristoranti, hotel, mense o aziende di catering sorvegliano la preparazione dei piatti, controllano l'organizzazione e garantiscono un lavoro efficiente e di alta qualità. Delegano gli incarichi ad altri collaboratori con funzioni di responsabilità e si occupano anche di aspetti gestionali, come ad esempio le campagne pubblicitarie.

Dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria EPS

Ricoprono una funzione dirigenziale all'interno di panetterie, pasticcerie oppure in aziende di produzione industriale. I loro compiti concernono soprattutto la gestione economica e aziendale. Oltre a svolgere importanti mansioni amministrative, si occupano della corrispondenza con i fornitori e i clienti e dirigono riunioni. Ottimizzano inoltre i processi di lavoro e sorvegliano il rispetto delle norme di sicurezza.



Scuola specializzata superiore (SSS) – Selezione

Maestro/a cantiniere/a EPS

Assumono compiti di grande responsabilità in aziende vinicole o addirittura ne assumono la direzione. Grazie alla loro formazione e alla loro esperienza sono il principale punto di riferimento sia per le questioni tecniche sia per quelle gestionali. Dispongono di conoscenze in campo economico e conoscono la situazione del mercato. Analizzano le opportunità e i rischi per la loro azienda e pianificano il suo sviluppo a lungo termine.

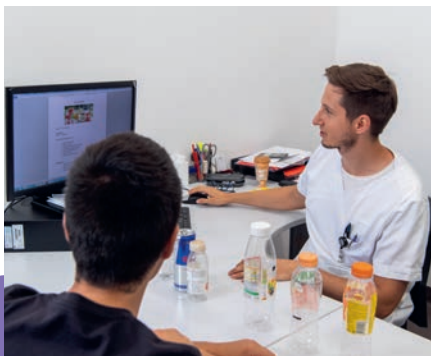
Maestro/a macellaio/a-salumiere/a EPS

Lavorano soprattutto in ufficio e si occupano principalmente della gestione aziendale. Analizzano i conti, negoziano con i diversi partner e clienti e dirigono il personale. Sviluppano concetti per aumentare le vendite e pianificano attività di marketing. Decidono anche come trattare le carni e quali prodotti offrire.

Tecnico/a alimentarista SSS

Si occupano della produzione di generi alimentari a livello industriale. Ricoprono funzioni dirigenziali nella lavorazione delle materie prime (cereali, latte, carne, frutta o verdura) oppure in laboratorio, nel management, nella vendita e nella consulenza alla clientela. Possiedono conoscenze approfondite in ambito scientifico, economico e tecnologico. Se attivi in reparti specializzati nello sviluppo, si dedicano al perfezionamento dei processi di automatizzazione e degli impianti di produzione.

Professioni universitarie
SUP/UNI/POLI – *Selezione*



Chimico/a delle derrate alimentari UNI

Trovano impiego presso istituti cantonali o federali dediti al controllo degli alimenti, nell'industria alimentare oppure come responsabili della qualità presso grandi distributori. Isolano e analizzano gli ingredienti contenuti nelle derrate e introducono miglioramenti nelle fasi di lavorazione e conservazione. Si occupano anche dell'influsso delle sostanze aromatiche sul gusto e la qualità, nonché dello sviluppo dei processi di produzione.

Dietista SUP

Consigliano, istruiscono e accompagnano persone con problemi di salute legati alla loro alimentazione (diabete, disturbi alimentari, malattie cardiocircolatorie, ecc.). Durante le consultazioni analizzano lo stile di vita dei pazienti e considerano le loro aspettative e i loro timori. Sulla base delle informazioni raccolte, formulano una diagnosi specialistica e propongono cambiamenti nell'alimentazione, spiegandone gli effetti positivi sulla salute.

Ingegnere/a in scienze alimentari SUP/UNI

Assumono incarichi di ricerca e di pianificazione nell'industria alimentare. In qualità di quadri dirigenti, sono responsabili della gestione aziendale, della garanzia della qualità e dello sviluppo dei prodotti. Analizzano rapporti e sondaggi relativi alle ricerche di mercato, elaborano nuove ricette e definiscono misure per il miglioramento degli alimenti. Controllano inoltre i processi di produzione e si occupano anche di campagne pubblicitarie, calcolandone ad esempio i costi.

Funzioni
Selezione



Ingegnere/a in viticoltura e enologia SUP

Gestiscono e sorvegliano tutta la produzione del vino, dalla cura della vite alla consegna ai consumatori. Nella fase di pianificazione considerano attentamente la posizione e le caratteristiche dei vigneti nonché la varietà delle viti. Prendono decisioni in merito al nutrimento e alla protezione delle piante e creano le condizioni ideali per ottenere vini di alta qualità. In laboratorio controllano regolarmente l'evoluzione dei prodotti dal punto di vista microbiologico, chimico e sensoriale.

Alpigliano/a

Durante l'estate assumono la responsabilità della gestione degli animali e dei pascoli su una determinata alpe. Spesso si recano in altura già nei mesi precedenti, per preparare le infrastrutture necessarie. Curano i pascoli, controllano lo stato di salute degli animali e li sorvegliano. Si occupano anche di mungere e di produrre burro, formaggio e altri prodotti lattiero-caseari.

Aromatario/a

Partendo da elementi di base naturali o sintetici, sviluppano in laboratorio aromi per l'industria alimentare o per articoli di profumeria. Mediante sofisticati apparecchi tecnici e basandosi sul proprio sviluppato senso dell'olfatto e del gusto, creano nuove sostanze o migliorano quelle già esistenti. Lavorano in modo preciso e sistematico.



Birraio/a

Sono responsabili dello svolgimento e del controllo di tutti i processi per la produzione di birre, con o senz'alcol. Il loro raggio di competenza comprende l'acquisto delle materie prime e di quelle necessarie alla loro trasformazione, la gestione di installazioni e macchinari, nonché la pianificazione e la messa in pratica di ricette e tecniche di lavorazione.



Distillatore/trice

Dopo aver sottoposto le materie prime (ad esempio cereali o frutta) a un processo di fermentazione, procedono alla distillazione per ottenere il prodotto finale. La lavorazione comprende diverse fasi e secondo ricetta vengono mescolate diverse essenze. Questi professionisti e queste professioniste mantengono in buono stato anche i dispositivi tecnici necessari, come ad esempio caldaie a vapore, recipienti di fermentazione e pompe. Durante i lavori, sorvegliano costantemente il prodotto e ne testano il grado alcolico.



Ispettore/trice delle derrate alimentari

Sono incaricati di controllare la qualità dei generi alimentari nei negozi, nei ristoranti oppure negli ospedali, così come quella dei processi di produzione nelle aziende industriali del settore. Garantiscono che nelle fasi di preparazione, trasformazione, conservazione e vendita vengano rispettate le prescrizioni igieniche e sanitarie in vigore. Nel caso di infrazioni, prendono le misure necessarie.



Tecnologo/a della carne

Sono attivi soprattutto nell'industria della lavorazione della carne, ad esempio nella produzione di salsicce e prodotti precotti o in quella di articoli vegetariani o vegani sostitutivi della carne stessa. Fanno in modo che tutte le prescrizioni igieniche, di qualità e di sicurezza siano rispettate e che la relativa documentazione sia aggiornata. In laboratorio collaborano all'elaborazione e al collaudo di nuovi processi produttivi.



Tecnologo/a dell'industria molitoria

In un'azienda molitoria dirigono la produzione di diversi tipi di farina o di semola di grano duro. In qualità di responsabili della gestione aziendale, considerano il mercato e gli aspetti economici ma anche principi di tipo ecologico. Dispongono di conoscenze approfondite nel loro campo e si occupano anche di formare gli apprendisti.



Traiteur/euse

Preparano piatti caldi o freddi destinati alla vendita da asporto o alla consegna a domicilio. Vengono incaricati di occuparsi del catering in occasione di feste, incontri o congressi. In questi casi, elaborano un apposito menù, preparano le pietanze e fanno in modo che vengano servite agli ospiti. Le conoscenze e le competenze per svolgere questa funzione vengono spesso acquisite svolgendo dapprima un tirocinio come cuoco o cuoca presso un ristorante o un servizio catering.

Per ogni obiettivo la giusta formazione

Certificato federale di formazione pratica (CFP)

Formazione professionale di base (tirocinio) della durata di 2 anni, con titolo riconosciuto a livello federale e destinata a chi ha bisogno di un po' più di tempo per imparare. Formazione pratica in azienda, formazione teorica in una scuola professionale e approfondimento di competenze pratiche di base durante appositi corsi interaziendali. In rari casi è anche possibile frequentare una scuola a tempo pieno.

www.orientamento.ch/cfp

Attestato federale di capacità (AFC)

Formazione professionale di base (tirocinio) della durata di 3 o 4 anni e con titolo riconosciuto a livello federale. Formazione pratica in azienda, formazione teorica in una scuola professionale e approfondimento di competenze pratiche di base durante appositi corsi interaziendali. Per alcune professioni è anche possibile frequentare una scuola a tempo pieno. Accesso alla formazione professionale superiore.

www.orientamento.ch/afc

Maturità professionale, specializzata o liceale

Durante o dopo la formazione AFC è possibile conseguire anche la maturità professionale, che dà accesso alle scuole universitarie professionali (SUP), con o senza esame

di ammissione a seconda dell'indirizzo di studio scelto. La frequenza di una scuola specializzata permette di ottenere dapprima il certificato di scuola specializzata e poi, svolgendo un anno di formazione supplementare, di conseguire anche la maturità specializzata. A seconda dell'indirizzo scelto, quest'ultima dà accesso a determinati curricula di studio presso le scuole specializzate superiori (SSS), le scuole universitarie professionali (SUP) o le alte scuole pedagogiche (ASP).

Chi è in possesso di una maturità liceale può accedere a tutte le scuole universitarie esistenti in Svizzera.

www.orientamento.ch/maturita

Esame di professione con attestato professionale federale (APF)

Prima tappa di specializzazione a livello di formazione professionale superiore. L'ottenimento dell'APF permette di assumere maggiori responsabilità e funzioni di coordinamento. Per accedere all'esame occorrono di regola un AFC e alcuni anni di esperienza professionale.

www.orientamento.ch/esamiprofessionali

Esame professionale superiore (EPS) con diploma federale

Specializzazione avanzata a livello di formazione professionale superiore. L'ottenimento del diploma federale abilita all'assunzione di funzioni dirigenziali e alla conduzione di un'azienda. Per accedere all'esame occorrono di regola un APF e alcuni anni di esperienza professionale.

www.orientamento.ch/esamiprofessionali

Scuole specializzate superiori (SSS)

Formazioni della durata di 2 (tempo pieno) o 3 anni (tempo parziale) che portano all'ottenimento di un diploma SSS e abilitano all'esercizio di funzioni altamente specializzate o dirigenziali. Per accedervi occorrono di regola un AFC e alcuni anni di esperienza professionale.

www.orientamento.ch/ss

Scuole universitarie professionali (SUP)

Formazioni universitarie orientate piuttosto all'applicazione pratica delle conoscenze e che portano al conseguimento di titoli di bachelor e di master. Condizioni di ammissione: maturità professionale, maturità specializzata o maturità liceale. Complementi di formazione o esami di ammissione necessari a seconda dell'indirizzo di studio scelto.

www.orientamento.ch/sup

Università (UNI) e Politecnici federali (POLI)

Formazioni universitarie orientate piuttosto alla teoria e alla ricerca scientifica e che portano al conseguimento di titoli di bachelor e di master. Per accedervi occorre di regola una maturità liceale.

www.orientamento.ch/uni

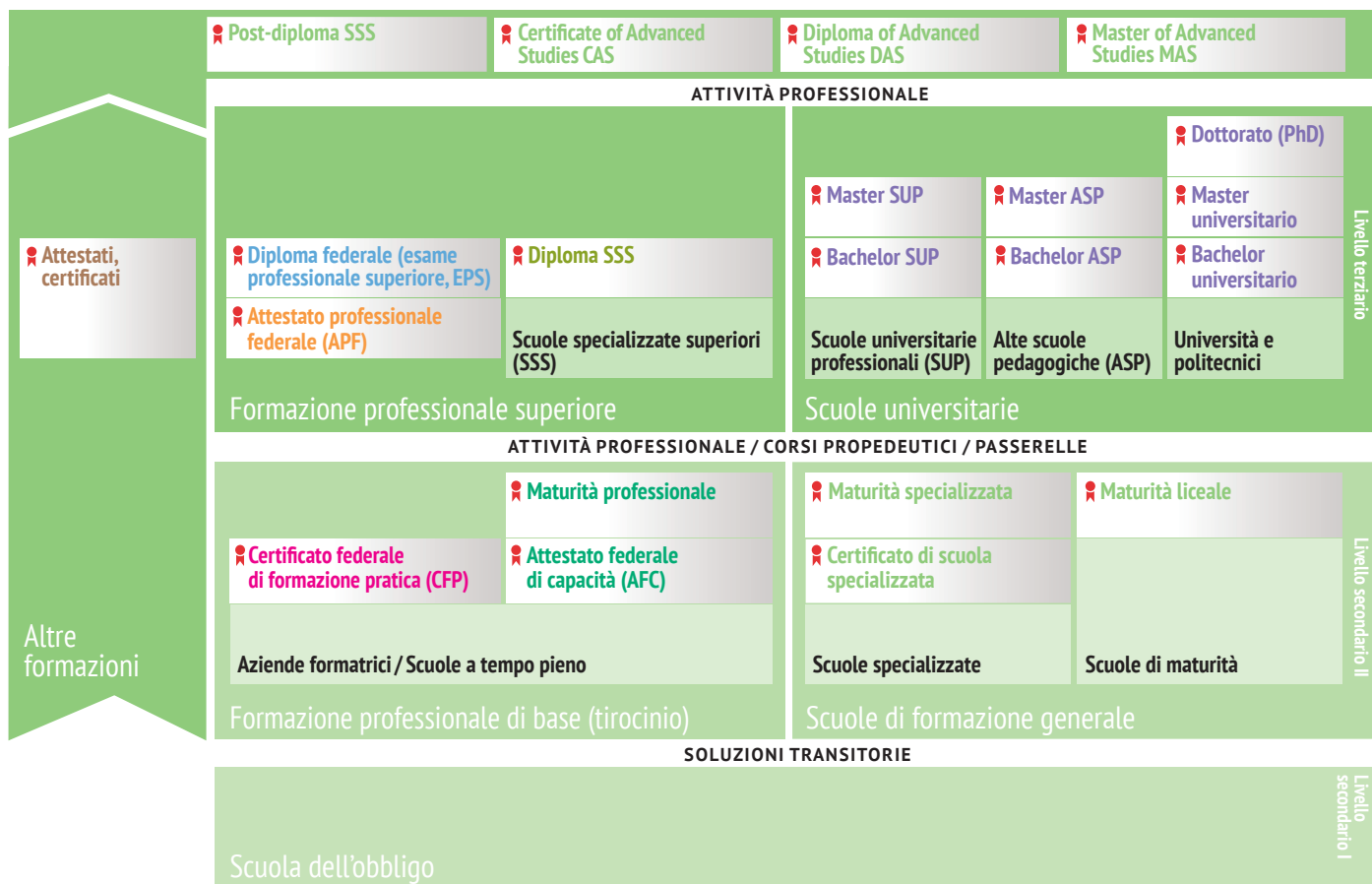
Esame complementare passerella

Anche per chi è in possesso di una maturità professionale o specializzata esiste comunque la possibilità di accedere a un'università o a un politecnico federale. Per farlo, occorre superare il cosiddetto esame complementare passerella.

www.orientamento.ch/passarella




Il sistema formativo svizzero



Diversi percorsi portano al traguardo

Tutti questi livelli di formazione non vanno necessariamente assolti in rigida successione. Esistono infatti diverse possibilità di passare da un livello all'altro. Si veda in proposito lo schema interattivo del sistema formativo svizzero:

 **Schema interattivo**
www.orientamento.ch/schema



Maggiori informazioni

Avete ancora delle domande? Ecco alcune possibilità per trovare delle risposte:

Pieghevoli e opuscoli

Immagine, ritratti e informazioni dettagliate sulle singole professioni o sulle possibilità di carriera nei vari settori: i media stampati del CSFO offrono questo e altro. Sono disponibili presso gli uffici cantonali dell'orientamento scolastico e professionale o possono essere ordinati all'indirizzo shop.csfo.ch.

orientamento.ch

Il portale ufficiale svizzero d'informazione dell'orientamento professionale, universitario e di carriera fornisce ulteriori dettagli:



www.orientamento.ch/scelta

Le diverse fasi della scelta professionale

www.orientamento.ch/esplorare

Scoprire le professioni grazie alle immagini



www.orientamento.ch/ricerca-professioni

Cercare singole professioni

www.orientamento.ch/filmati

Video informativi sulle professioni



Consulenza

Gli uffici cantonali dell'orientamento scolastico e professionale offrono la possibilità d'informarsi sulle professioni, sulle formazioni e sul mondo del lavoro e di esplorare i propri interessi attraverso consulenze informative con documentaliste e documentalisti o mediante colloqui individuali con orientatrici e orientatori. Per gli indirizzi e i siti internet dei vari uffici si veda: www.orientamento.ch/uffici.

Eventi informativi e stage di orientamento

Oltre ai consigli di orientatori, documentalisti, docenti e genitori, altre esperienze possono risultare molto utili per individuare la professione più adatta. Le seguenti pagine presentano le diverse possibilità che esistono per toccare con mano il mondo del lavoro:

www.orientamento.ch/eventi

www.orientamento.ch/stage



IMPRESSUM

1ª edizione 2023

© 2023 CSFO, Berna. Tutti i diritti riservati.

ISBN: 978-3-03753-249-2

Editore: Centro svizzero di servizio Formazione professionale | orientamento professionale, universitario e di carriera CSFO
CSFO Edizioni, www.csfo.ch, edizioni@csfo.ch
Il CSFO è un'istituzione della CDPE.

Ricerca e redazione: Roger Bieri, Corinne Vuitel, Fabio Ballinari, CSFO

Direzione del progetto: Corinne Vuitel, CSFO

Traduzione: Fabio Perbellini, Sion

Revisione testi: Laura Braga, UOSP Bellinzona; Nadja Bruno, CSFO

Foto: Lukas Bidinger, Foto Plus; Maurice Gruenig; Reto Klink; Iris Krebs; Dominique Meienberg; Frederic Meyer; Viola Moghini-Barberis; Francesca Palazzi; Thierry Parel; Thierry Porchet; Fabian Stamm; [shutterstock.com/DC Studio](https://shutterstock.com/DC); [shutterstock.com/Igor Iakovlev](https://shutterstock.com/Igor); [shutterstock.com/Alpa Prod](https://shutterstock.com/Alpa); [shutterstock.com/Gatien Gregori](https://shutterstock.com/Gatien)/shutterstock.com/T-Design

Concetto grafico e realizzazione: Andrea Lüthi, CSFO

Stampa: Cavelti SA, Gossau

Diffusione, servizio clienti:

CSFO Distribuzione, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen,
Tel. 0848 999 002, distribuzione@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

N° articolo: LB3-5006

Il quaderno è disponibile anche in tedesco e francese.

Ringraziamo per la collaborazione tutte le persone e le aziende coinvolte.
Prodotto con il sostegno della SEFRI.