

# Addetto/a alimentarista CFP

## conservare, calcolare, ristrutturare, preparare, monitorare, esaminare

Gli addetti e le addette alimentaristi lavorano presso industrie che producono alimentari, bibite e altri generi voluttuari. Seguendo precise disposizioni in materia, sono responsabili del corretto svolgimento dei processi di lavorazione nell'ambito del ciclo produttivo. L'obiettivo primario è quello di ottenere prodotti di buona qualità.

Essi preparano le diverse materie prime, se necessario aggiungono e

mescolano, gli ingredienti e preparano il materiale d'imballaggio. Manovrano gli impianti di riempimento, le macchine e gli apparecchi e sorvegliano il processo produttivo. In caso di malfunzionamenti o guasti reagiscono immediatamente. Alla fine delle operazioni si occupano della pulizia degli impianti e delle apparecchiature usate.

### Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché materie prime come zucchero, caffè, fave di cacao, farina e frutta possano essere trasformate in bevande, cioccolato, prodotti da forno o marmellate, l'addetto alimentarista si occupa della loro lavorazione.
- ▶ Affinché la qualità del prodotto finale sia soddisfacente, l'addetta alimentarista verifica le materie prime, imposta correttamente l'impianto di produzione e pesa gli ingredienti, che mescola in grandi macchine miscelatrici.
- ▶ Affinché si eviti di sprecare le materie prime o di danneggiare i macchinari, l'addetto alimentarista utilizza i macchinari con particolare cautela.
- ▶ Affinché i prodotti alimentari non vengano contaminati, l'addetta alimentarista presta la massima cura all'igiene e alla pulizia.



### Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto	██████████		
capacità di lavorare in gruppo	██████████		
competenze tecniche, senso di osservazione	██████████		
conoscenze di chimica, conoscenze di fisica	██████████		
consapevolezza in materia di igiene, nessuna allergia	██████████		
costituzione robusta	██████████		
destrezza manuale, comprensione rapida	██████████		
interesse per il cibo, interesse per la tecnologia	██████████		
interesse per il monitoraggio e il controllo	██████████		
senso di responsabilità	██████████		

### Fatti

**Accesso** Assolvimento della scolarità obbligatoria.

**Formazione** Formazione professionale di base della durata di 2 anni presso un'azienda industriale del ramo alimentare o delle bevande. Frequenza della scuola professionale e dei corsi interaziendali che completano la formazione pratica in azienda e quella scolastica impartita a scuola. Coloro che forniscono buone prestazioni, possono iscriversi successivamente al secondo anno della formazione di base come tecnico/a alimentarista AFC. Le attività sono simili; la professione è tuttavia più impegnativa e le materie più difficili. Anche la responsabilità è maggiore. Una descrizione individuale è disponibile sul sito [www.gateway.one/formazioni](http://www.gateway.one/formazioni).

**Gli aspetti positivi** Le addette e gli addetti alimentaristi svolgono diverse

attività davvero piacevoli, per esempio degustano prodotti appetitosi come cioccolato, marmellata o prodotti da forno e sviluppano nuove ricette.

**Gli aspetti negativi** Alcune aziende applicano il lavoro a turni. A seconda del prodotto possono formarsi forti odori negli atri di produzione e oscillazioni di temperatura. Il lavoro si svolge in gran parte in piedi, il che può essere fisicamente impegnativo.

**Buono a sapersi** Le addette e gli addetti alimentaristi regolano, utilizzano e sorvegliano gli impianti secondo severe norme. Si assicurano che le materie prime adatte vengano aggiunte ai serbatoi nel giusto rapporto di miscelazione. Aggiungono aromi e altri additivi e uccidono i germi. Nelle piccole aziende queste attività vengono ancora svolte manualmente.

### Percorsi di carriera

