

Tecnico/a alimentarista APF

calcolare, convertire, impostare, monitorare, esaminare, guidare, dirigere

I tecnici e le tecniche alimentarista in possesso di un attestato professionale federale hanno colto l'occasione per acquisire una conoscenza approfondita della tecnologia alimentare attraverso un perfezionamento professionale seguito da un esame professionale. Ciò consente loro di assumersi la responsabilità tecnologica dei processi di produzione. Durante l'intero processo, sono responsabili di garantire che tutto sia in ordine con le materie prime, che gli ingredienti necessari siano forniti per l'ulteriore lavorazione e che le macchine siano impostate correttamente. Durante la produzione, affinano e lavorano gli alimenti secondo ricette specifiche.

In caso di guasti tecnici all'appa-

recchiatura, i tecnici e le tecniche alimentarista AFP ne determinano la causa, se necessario li correggono essi stessi o in caso di guasti gravi contattano gli specialisti responsabili. Essi analizzano anche i dati operativi di produzione e ottimizzano i processi di produzione.

Spesso assumono una posizione di middle management all'interno dell'azienda e assumono importanti funzioni di group leader o team leader e manager. I tecnici e le tecniche alimentarista APF sono quindi responsabili dei piani operativi e si assicurano che tutte le norme siano sempre scrupolosamente rispettate. Sono anche responsabili della formazione degli apprendisti.



Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché i vari processi di produzione come il raffreddamento, il congelamento, la concentrazione o l'essiccazione siano migliorati, il tecnico alimentarista AFP applica la sua profonda conoscenza dei processi microbiologici e chimici.
- ▶ Affinché sia garantito che la produzione alimentare funzioni in modo efficiente, la tecnica alimentarista AFP ottimizza i processi operativi.
- ▶ Affinché l'azienda sia all'altezza della sua buona reputazione, il tecnico alimentarista AFP istruisce i dipendenti su importanti questioni sociali, come p. es. la protezione dell'ambiente.
- ▶ Affinché sia garantito che gli alimenti non siano contaminati, la tecnica alimentarista AFP si assicura che tutti i dipendenti rispettino le norme igieniche, di pulizia e di disinfezione.

Fatti

Accesso All'inizio dell'esame:

- Completamento della formazione professionale di base come tecnico/a alimentarista AFC e almeno 2 anni di esperienza professionale in questa professione oppure
- completamento di una formazione professionale AFC relativa alla professione e almeno 4 anni di esperienza professionale oppure
- completamento di qualsiasi altro tipo di formazione professionale AFC o di una formazione precedente equivalente e almeno 6 anni di esperienza professionale, di cui almeno 4 anni come tecnico/a alimentarista. Il gruppo di lavoro dei tecnici alimentarista TA verifica il dossier di candidatura presentato per l'ammissione all'esame APF.

Formazione 1 anno di formazione continua parallela alla professione (2 corsi in blocco di 2 settimane ciascuno).

Nota: I costi del corso sono parzialmente coperti dalla Confederazione.

Gli aspetti positivi I tecnici e le tecniche alimentarista AFP assicurano il «buon gusto» giorno dopo giorno. Si occupano in modo approfondito di cifre chiave come la produttività, il livello delle prestazioni e i costi speciali; il lavoro è emozionante, impegnativo e vario.

Gli aspetti negativi Non tutti i temi sono piacevoli. Anche i tecnici e le tecniche alimentarista AFP devono affrontare temi estremamente difficili, come ad esempio gli sprechi alimentari.

Buono a sapersi I tecnici e le tecniche alimentarista AFP sono coinvolti in tutte le fasi della produzione, dal ricevimento delle materie prime al prodotto finito confezionato. Hanno interessanti prospettive di carriera nel segmento del middle management in Svizzera e all'estero, ad esempio nella gestione e produzione aziendale, nella pianificazione della produzione, nel controllo o nell'assicurazione della qualità.

Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto	██████████		
capacità di lavorare in gruppo	██████████		
competenze tecniche, interesse per l'informatica	██████████		
consapevolezza in materia di igiene	██████████		
costituzione robusta, resilienza	██████████		
destrezza manuale, comprensione rapida	██████████		
interesse per il cibo, interesse per le attrezzature e le macchine motorizzate	██████████		
interesse per il monitoraggio e il controllo, nessuna allergia	██████████		
senso di osservazione	██████████		
senso di responsabilità, qualità di leadership	██████████		

Percorsi di carriera

