

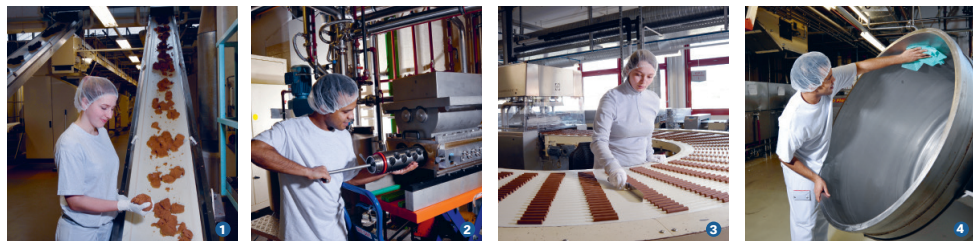
**Formazione Coop:
sulla strada giusta per una carriera
di successo.**

Maggiori informazioni e posti di apprendistato disponibili su
www.coop.ch/formazione-di-base

**Tecnico/a alimentarista AFC
possibile con Maturità
professionale**

Nelle panetterie Coop e in diverse aziende di produzione Coop, i tecnici alimentaristi si occupano della trasformazione delle materie prime in alimenti di alta qualità. Effettuano controlli costanti sulla qualità, verificano le miscele e le singole fasi della produzione. La formazione ha luogo nei settori Articoli di panetteria, Cioccolato e Pasta secca.

Attività dei tecnici alimentaristi



1 Materie prime e semilavorati

- Prendere in consegna, controllare e immagazzinare materie prime e materiali
- Conoscere le materie prime utilizzate
- Trasformare diversi prodotti naturali nella forma desiderata
- Utilizzare le confezioni e gli imballaggi adatti al prodotto

2 Macchine e impianti

- Conoscere le singole parti degli impianti e la loro interazione
- Mettere in funzione macchine e impianti
- Gestire impianti automatici
- Riparare i piccoli guasti agli impianti

3 Produzione di derrate alimentari

- Pianificare produzioni e allestire impianti
- Produrre industrialmente derrate alimentari
- Eseguire diversi controlli di processi
- Testare se la qualità dei prodotti finiti corrisponde a quella richiesta

4 Igiene e sicurezza sul lavoro

- Osservare i requisiti richiesti a livello di tutela ambientale e qualità
- Pulire e disinfettare gli impianti utilizzati



Per informazioni

www.coop.ch/formazione-di-base

Visualizza tutti i posti di apprendistato disponibili:



• Titolo

Attestato federale di capacità (AFC)

• Durata della formazione

3 anni

• Struttura della formazione

- Di norma corsi intensivi di 3 settimane presso la scuola professionale Strickhof Au/Wädenswil ZH o all'Institut agricole de Grangeneuve FR
- 5 giorni di pratica professionale alla settimana
- 10 giorni di corsi interaziendali (articoli di panetteria) / 5 giorni di corsi interaziendali (cioccolato e pasta secca)

• Maturità professionale

- Questa formazione professionale di base può essere svolta assieme alla maturità professionale. In tal caso, le lezioni della scuola professionale vengono integrate con altre materie professionali. Una volta conclusa con successo la formazione, si aprono molte possibilità agli apprendisti diplomati: ottime opportunità di avanzamento e di carriera, accesso a formazioni professionali superiori o a scuole universitarie professionali, a università o al Politecnico federale..

• Presupposti

- Aver concluso la scuola dell'obbligo con risultati da buoni a ottimi
- Prestazioni in matematica da buone a ottime, interesse per le materie scientifiche
- Piacere nel lavorare con derrate alimentari e con impianti gestiti elettronicamente
- Competenze tecniche
- Interesse per i processi biologici, chimici e fisici
- Attitudine a lavorare in team
- Disponibilità a lavorare a turni
- Buona resistenza fisica
- Buona salute (visita medica necessaria per il contratto d'apprendistato)

• Perfezionamento professionale

- Tecnico/a alimentarista (Attestato professionale federale)
- Tecnico/a alimentarista (Diploma esame professionale superiore)
- Tecnico/a dipl. SSS Generi alimentari (Diploma scuola specializzata superiore)
- Bachelor of Science in Tecnologia alimentare, in Life Technologies, in Enologia, in Biotecnologia

• Possibilità di carriera

- Disponibile
- Responsabile Assicurazione qualità
- Responsabile di linea
- Responsabile produzione
- Responsabile del team
- Responsabile panetteria industriale

• Sedi di tirocinio

Aclens, Berna, Castione, Gossau, Pratteln, Schafisheim