

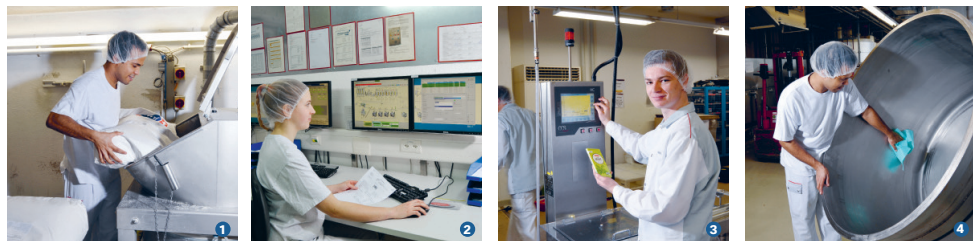
**Formazione Coop:  
sulla strada giusta per una carriera  
di successo.**

Maggiori informazioni e posti di apprendistato disponibili su  
[www.coop.ch/formazione-di-base](http://www.coop.ch/formazione-di-base)

**Addetto/a alimentarista  
CFP**

Nelle panetterie Coop e in diverse aziende di produzione Coop, gli addetti alimentaristi trasformano le materie prime in alimenti di alta qualità. Nel processo di produzione, essi si occupano di diverse fasi come riempimento, confezionamento e preparazione.

## Attività degli addetti alimentaristi



### 1 Materie prime e semilavorati

- 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

### 3 Produzione di derrate alimentari

- Produrre industrialmente diverse derrate alimentari
- Eseguire diversi controlli di processi
- Testare se la qualità dei prodotti finiti corrisponde a quella richiesta

### 4 Igiene e sicurezza sul lavoro

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

### • Titolo

Certificato federale di formazione pratica (CFP)

### • Durata della formazione

2 anni

### • Struttura della formazione

- Di norma corsi intensivi di 1 settimana presso la scuola professionale Strickhof Au/Wädenswil ZH o all'Institut agricole de Grangeneuve FR
- 5 giorni di pratica professionale alla settimana

### • Requisiti

- Aver concluso la scuola dell'obbligo con buoni risultati
- Buone prestazioni in matematica, interesse per le materie scientifiche
- Piacere nel lavorare con derrate alimentari e con impianti gestiti elettronicamente
- Competenze tecniche
- Attitudine a lavorare in team
- Buona resistenza fisica
- Buona salute (visita medica necessaria per il contratto d'apprendistato)
- Disponibilità a lavorare a turni

### • Perfezionamento professionale

- In caso di buone prestazioni scolastiche e professionali, successiva formazione come tecnico/a alimentarista AFC (altri 2 anni) e poi stesse possibilità di perfezionamento professionale

### • Sedi di tirocinio

- Vice responsabile di linea
- Responsabile di linea

### • Sedi di tirocinio

Aclens, Berna, Brunnen, Castione, Gossau, Pratteln, Schafisheim



Per informazioni

[www.coop.ch/formazione-di-base](http://www.coop.ch/formazione-di-base)

Visualizza tutti i posti di  
apprendistato disponibili:

