

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

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

**Mugnaio/a AFC
possibile con Maturità
professionale**

Da Swissmill, le persone in formazione dispongono degli impianti più moderni per portare a termine una formazione ottimale in un contesto lavorativo interessante ed estremamente vario. Gli ottimi rapporti con Bühler Uzwil, uno dei più importanti produttori di macchine per mulini a livello mondiale, garantiscono molteplici contatti internazionali che permettono alle persone in formazione di entrare regolarmente in contatto con praticanti provenienti dall'estero. Terminata la formazione di base con specializzazione in Derrate alimentari, i professionisti con un'ottima formazione sono ricercati in tutto il mondo.

Attività dei mugnai



1 Materie prime e prodotti

- Prendere in consegna e controllare le materie prime
- Immagazzinare le materie prime
- Controllare il processo di macinazione dei cereali

2 Lavorazione

- Controllare i cereali nei silos
- Trasformare le materie prime in farine e altri prodotti
- Confezionare i prodotti finiti nelle unità desiderate

3 Qualità e igiene

- Verificare la qualità dei diversi tipi di cereali
- Garantire la qualità della farina

4 Macchine e impianti

- Pulire le macchine
- Sottoporre a manutenzione gli impianti
- Effettuare lavori di riparazione

• Titolo

Attestato federale di capacità (AFC)

• Durata della formazione

3 anni

• Struttura della formazione

- 4 corsi intensivi di 2-3 settimane all'anno nella scuola professionale Flawil SG
- 5 giorni di pratica professionale alla settimana
- 16 giorni di corsi interaziendali, ripartiti su 3 anni

• 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
- Piacere di lavorare con prodotti naturali
- Interesse per i processi biologici
- Piacere nel lavorare con le macchine
- Competenza e abilità tecnica
- Capacità decisionale
- Disponibilità a lavorare a turni
- Buona salute (visita medica necessaria per il contratto d'apprendistato)
- Buon senso del gusto e del tatto, buone capacità uditive e visive

• Perfezionamento professionale

- Scuola tecnica professionale Mugnai (Scuola professionale Im Hoppenlau Stuttgart)
- Tecnico/a di molitoria (Scuola svizzera per tecnici di mulino San Gallo)
- Formulatore di mangimi (Scuola svizzera per tecnici di mulino San Gallo)
- Tecnico/a in Generi alimentari (diploma scuola specializzata superiore)
- Bachelor of Science in Tecnologia alimentare

→ Luogo di formazione

Zurigo



Per informazioni

www.coop.ch/formazione-di-base

Visualizza tutti i posti di
apprendistato disponibili:

