

Mugnaio/a AFC

controllare, conservare, preparare, regolare, sorvegliare, pulire

Mugnaio/a è una professione con tradizione, ma che offre ancora buone prospettive per il futuro. Oggi il mulino è dotato dei più moderni sistemi e macchine per gestire le varie operazioni di lavorazione in modo automatico.

I mugnai e le mugnaie producono alimenti come vari tipi di farina, semola o mangimi. Sono responsabili dell'intero processo di produzione, dal prodotto grezzo al prodotto finito e confezionato pronto per la spedizione. Controllano i prodotti grezzi consegnati e li conservano in sili fino alla lavorazione. Preparano le singole ma-

terie prime per la produzione. Predispungono l'attrezzatura per il corrispondente ciclo di produzione a seconda della ricetta e monitorano la produzione.

I mugnai e le mugnaie prelevano continuamente campioni per valutare i prodotti intermedi ed effettuano controlli di laboratorio per garantire una qualità costante. Inoltre, puliscono l'apparecchiatura, si occupano della manutenzione di essa ed eseguono piccoli lavori di riparazione. Lavorano a stretto contatto con il reparto di manutenzione e il laboratorio per garantire un processo senza intoppi.

Da scegliere tra gli indirizzi professionali:

Derrate alimentari, Alimentari per animali
Ulteriori informazioni su www.gateway.one/professionisti.

Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché vengano utilizzati solo prodotti grezzi impeccabili, il mugnaio li controlla alla consegna e rifiuta i prodotti se necessario. I prodotti impeccabili sono puliti e conservati in sili.
- ▶ Affinché la farina o il mangime siano sempre della stessa qualità, la mugnaia mette insieme le materie prime esattamente secondo la ricetta e imposta le macchine secondo le specifiche.
- ▶ Affinché la farina sia confezionata e pronta per la consegna secondo le richieste del cliente, il mugnaio imposta le complesse attrezzature di insaccamento e assembla i prodotti.
- ▶ Affinché i vari prodotti non vengano contaminati durante la lavorazione, la mugnaia si assicura che le condizioni igieniche nell'impianto di macinazione siano impeccabili.
- ▶ Affinché il mugnaio possa trasmettere il mangime in una forma pratica, utilizza delle macchine per pressarlo in cubetti o trasformarlo in fiocchi.
- ▶ Affinché la mugnaia possa utilizzare il più spesso possibile le attrezzature di produzione, esegue autonomamente i lavori di manutenzione e le riparazioni semplici.

Fatti

Accesso Assolvimento delle scuole dell'obbligo, livello medio o superiore.

Formazione 3 anni di tirocinio con specializzazione in generi alimentari o in foraggi. Le conoscenze specifiche vengono acquisite durante il 3° anno, dopo due anni di formazione di base.

Gli aspetti positivi I mugnai e le mugnaie aiutano a coprire il fabbisogno alimentare di base di uomini e animali. Sono un importante collegamento tra gli agricoltori e i consumatori. Lavorano in modo indipendente e hanno anche contatti con clienti e altri dipendenti.

Gli aspetti negativi Un cambio di lavoro è solitamente associato a un cambio di residenza. Nelle grandi aziende, il lavoro viene spesso svolto a turni.

Buono a sapersi I professionisti sono vincolati da rigidi requisiti di legge. In particolare, l'aggiunta di additivi agli alimenti per l'uomo e per gli animali è strettamente regolamentata dalla legislazione. I mugnai e le mugnaie si attengono rigorosamente alle norme e controllano regolarmente i prodotti fabbricati.



Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buona salute, nessuna allergia	██████████		
capacità di lavorare in gruppo	██████████		
competenze tecniche	██████████	██████████	
conoscenze di biologia	██████████	██████████	
consapevolezza in materia di igiene	██████████		
interesse per il cibo	██████████	██████████	
interesse per le attrezzature e le macchine motorizzate	██████████	██████████	
precisione nel lavoro, indipendenza	██████████		
senso di osservazione, capacità di reazione	██████████	██████████	
talento organizzativo	██████████		

Percorsi di carriera

↑	Ingegnere/a alimentare SUP (Bachelor)
↑	Tecnico/a alimentarista SSS (diploma federale)
↑	Tecnico/a mugnaio/a o tecnico/a diplomato/a in foraggi
↑	Tirocinio supplementare abbreviato (1 anno) nell'altro indirizzo professionale
↑	Mugnaio/a AFC
↑	Scuola elementare completata