

# Capo/a d'azienda economia carnea APF

**calcolare, ordinare, monitorare, formare istruire, compilare**

Le aziende specializzate nella produzione di carne, talvolta chiamate macellerie, devono essere gestite con cura per garantire una quantità sufficiente di prodotti a base di carne. Lo stesso vale per le aziende di produzione di carne commerciale o industriale.

Per questo motivo esistono i capi e cape d'azienda economia carnea. Si assicurano che, secondo i loro calcoli, venga fornita una quantità sufficiente di carne cruda e confrontano le offerte dei diversi fornitori. Si assicurano che la produzione di carne, salumi

e prodotti stagionati avvenga in modo corretto e nel rispetto delle norme igieniche. Supervisionano i dipendenti, formano gli apprendisti ed effettuano regolari controlli di qualità.

I capi e cape d'azienda economia carnea creano un'offerta interessante di prodotti a base di carne e si concentrano sempre su ciò che è richiesto o di tendenza. Organizzano anche il catering e si assicurano che le bistecche, i salumi, le salsicce o gli snack gourmet siano confezionati correttamente e consegnati in tempo.



## Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché il capo d'azienda economia carnea possa presentare la merce in negozio in modo fresco e attraente, confronta le diverse vetrine refrigerate disponibili per la vendita.
- ▶ Affinché i prodotti a base di carne rimangano freschi e possano essere offerti in perfette condizioni, la capa d'azienda economia carnea si occupa dello stoccaggio professionale.
- ▶ Affinché sia disponibile una quantità sufficiente di insaccati in tempo per un grande evento di catering, il capo d'azienda economia carnea coordina il lavoro e dà una mano qua e là.
- ▶ Affinché i prodotti a base di carne siano sufficienti per la vendita, la capa d'azienda economia carnea calcola le materie prime da consegnare ed effettua gli acquisti.

## Fatti

**Accesso** Prima dell'esame:

- Macellaio/a-salumiere/a AFC, impiegato/a del commercio al dettaglio AFC - Industria della carne, tecnico/a alimentarista AFC o titolo equivalente e
- 3 anni di attività professionale nell'industria della carne e superamento del corso di formazione professionale, nonché
- le qualifiche modulari o equivalenti richieste.

**Formazione** 2 anni di formazione modulare parallela alla professione. Nota: i costi del corso sono parzialmente coperti dalla Confederazione.

**Gli aspetti positivi** Coloro che amano mangiare carne, salsicce e salumi troveranno un campo di attività variegato come capi o cape d'azienda economia carnea. Inoltre, i professio-

nisti hanno buone opportunità sul mercato del lavoro.

**Gli aspetti negativi** Sebbene si stiano sviluppando sempre più prodotti simili alla carne di origine vegetale, chiunque offra carne vera e propria sta vendendo animali macellati. Non tutti possono sopportarlo, ma non sono obbligati a farlo.

**Buono a sapersi** I capi e le cape d'azienda economia carnea lavorano spesso come direttori di filiali di negozi specializzati in carne e quindi entrano in contatto con i clienti. Questo permette loro di tenere il polso dei desideri dei clienti e di adattare la gamma di prodotti di conseguenza. Nelle macellerie più grandi o presso i grandi distributori, il lavoro quotidiano tende a svolgersi in secondo piano.

## Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
atteggiamento fiducioso	■		
buon senso del gusto, capacità numeriche	■	■	
consapevolezza in materia di igiene, consapevolezza della qualità	■	■	■
costituzione robusta	■	■	
creatività	■	■	
interesse per il cibo, talento organizzativo	■	■	■
interesse per il contatto con la clientela, capacità di lavorare in gruppo	■	■	■
qualità di leadership, destrezza manuale	■	■	■
senso di responsabilità	■	■	
senso estetico	■		

## Percorsi di carriera

↑	Ingegnere/a in tecnologia alimentare SUP (Bachelor)
↑	Tecnico/a alimentarista SSS (diploma federale)
↑	Maestro/a macellaio/a-salumiere/a EPS, tecnico/a alimentarista EPS (diploma federale)
↑	Capo/a d'azienda economia carnea APF
↑	Macellaio/a-salumiere/a AFC o altra formazione di base pertinente (vedi ammissione)