

Alimentazione

“Lo stomaco vuoto è un pessimo consigliere.” Per questo motivo sempre più giovani si interessano dell'alimentazione. Anche tu vuoi saperne di più sulla composizione degli alimenti, come si producono e come si conservano? Allora probabilmente la tua futura professione la troverai nel settore professionale 'alimentazione'.

Acquistare alimenti freschi al mercato e a casa trasformarli in succulenti e sane pietanze è un lavoro che da molta soddisfazione. Per mancanza di tempo, purtroppo, spesso ci accontentiamo di prodotti semi lavorati o già pronti. Solo di rado riflettiamo a come i nostri alimenti vengono prodotti e conservati. Ma questo è precisamente il compito di questo settore professionale. Si tratta di alimenti di ogni genere e di come essi vengono lavorati. Al centro delle attività sono le professioni che riguardano la tecnica alimentarista e la produzione di alimenti. Le aziende formatrici sono piccole imprese di carattere manuale e sempre più impianti industriali ampiamente automatizzati.

I mestieri nel settore professionale 'alimentazione' si occupano della produzione, della lavorazione e della preparazione di alimenti, cibi e pasti. In senso generale nel settore professionale 'alimentazione' si contano anche altri campi di attività che lavorano con generi alimentari, come per esempio il tecnico o la tecnica alimentarista oppure l'ispettore sanitario o alimentare.

Il settore professionale 'alimentazione' a somme linee può essere suddiviso in due rami lavorativi: la produzione e la vendita di prodotti alimentari. Nella produzione per esempio servono professioni come l'addetto o l'addetta alle attività agricole. Questo alleva e cura gli animali che servono per la produzione di carne, latte e uova. Egli si occupa dei terreni per la coltivazione di verdure e frutta. L'addetto o l'addetta alimentarista lavora in aziende industriali che producono e imballano alimenti. Nella produzione si lavora con macchinari e impianti di produzione. Il tecnico o la tecnica alimentarista trasforma le materie prime in alimenti e bevande pronti al consumo. Elabora processi di lavorazione ed esegue analisi di laboratorio. Nella produzione controlla gli impianti di produzione e imballaggio. Gli addetti/le addette alla trasformazione lattiero-casearia e i tecnologi/le tecnologhe dell'industria lattiera, mugnai, viticoltori, panettieri, pasticciere, confettieri e macellai-salumieri si occupano di latte, cereali, uva, pane e carne.

Nel settore della vendita degli alimentari si trovano gli impiegati del commercio e principalmente impiegati del commercio al dettaglio. Gli impiegati di commercio nell'industria alimentare assolvono compiti impegnativi, di pianificazione e organizzativi in aziende produttrici del settore alimentare. Gli impiegati del commercio al dettaglio, per esempio nel settore panettieri/pasticciere/confettieri oppure nella lavorazione delle carni offrono suggerimenti e servono prevalentemente i clienti. A seconda del ramo principale di formazione sono addetti alla gestione delle merci oppure alla consulenza dei clienti.

Formazione professionale nel settore 'alimentari':

Addetto alle attività agricole CFP / Addetta alle attività agricole CFP	Panettiere-pasticciere-confettiere / panettiera-pasticciera- confettiera CFP e AFC	Assistente del commercio al dettaglio CFP, ramo Panettieri/pasticcieri/confettieri
Assistente del commercio al dettaglio AFC, ramo Mercato della carne	Impiegato/impiegata del commercio al dettaglio AFC, ramo Alimentari, bevande e tabacchi	Addetto/addetta alla macelleria CFP
Macellaio-salumiere/macellaia- salumiera AFC	Impiegato/impiegata di commercio AFC, ramo Industria alimentare	Addetto/addetta alimentarista CFP
Tecnico/tecnica alimentarista	Addetto/addetta alla trasformazione lattiero-casearia CFP	Tecnologo/tecnologa dell'industria lattiera AFC
Mugnaio/mugnaia AFC	Cantiniere/cantiniera AFC	

Collegamenti per il settore 'alimentari':

Associazione svizzera dei panettieri e pasticciere: www.swissbaker.ch

Associazione svizzera del commercio al dettaglio: www.detailhandel-schweiz.ch

Unione professionale svizzera della carne: www.metzgeri.ch

Comunità di lavoro per la formazione di tecnici alimentaristi: www.lebensmitteltechnologe.ch

Associazione dei produttori svizzeri di latte: <http://www.swissmilk.ch>