

Addetto/a alla trasformazione lattiero-casearia CFP



Professione

Gli addetti e le addette alla trasformazione lattiero-casearia lavorano in caseifici e latterie. Collaborano nella produzione dei diversi prodotti a base di latte. A seconda del ramo di attività si occupano della trasformazione del latte, della produzione di formaggi o di prodotti lattieri quali yoghurt, quark, gelati, dessert, ecc. Preparano gli ingredienti, manovrano gli impianti, controllano i processi produttivi. Siccome l'igiene riveste un'importanza primordiale, si occupano della pulizia e della sterilizzazione delle apparecchiature e degli impianti.

Attitudini e requisiti

Assolvimento della scolarità obbligatoria. Senso dell'igiene e della pulizia, interesse per il trattamento delle derrate alimentari e la lavorazione del latte, capacità di manovrare apparecchiature e impianti tecnici, affidabilità, capacità di lavorare in gruppo.

Formazione

Formazione professionale di base della durata di 2 anni. La formazione prevede una parte obbligatoria comune, che comprende le attività generali, e una parte opzionale, che spazia dalla produzione della materia prima fino alla realizzazione del prodotto finale.

Titolo rilasciato: certificato federale di formazione pratica (CFP).

Perfezionamento/Avanzamento

Tirocinio di tecnologo/a dell'industria lattiera AFC (inizio dal 2. anno di tirocinio). Corsi di perfezionamento e specializzazione.

Settori produttivi dopo la formazione professionale biennale di base: collaboratore/trice nei vari settori di produzione di caseifici e latterie o presso altre aziende del ramo alimentare, conduttore/trice di impianti di produzione nell'industria della lavorazione del latte.