

Descrizione

Il macellaio salumiere e la macellaia salumiera si occupano della lavorazione dei diversi tipi di carne destinati al consumo: manzo, vitello, maiale, pecora, agnello, coniglio, pollame e selvaggina. Seguono il prodotto in tutte le sue fasi, dalla preparazione fino alla vendita al banco. Nella vendita consigliano e servono la clientela in modo cortese e competente.

Nella produzione i macellai-salumieri, quando lavorano al macello, accolgono il bestiame seguendo le norme sulla protezione degli animali per procedere poi a tramortire, macellare, scotennare o scuoiare l'animale. Le carcasse sono poi trattate: con precisione i macellai tagliano e disossano tutti i tipi di carne e tolgono gli scarti, sezionano, compongono le porzioni e trasformano la carne in modo ottimale, seguendo le prescrizioni a tutela dell'igiene, allo scopo di soddisfare le elevate esigenze di qualità dettate dall'igiene e dal controllo della carne. Sanno anche trasformare i prodotti secondari della macellazione e le interiora, scegliendone l'impiego ideale. Rispettano infine le direttive sulla tracciabilità della carne, dei prodotti di carne e delle sostanze impiegate.

La trasformazione professionale della carne e di altre materie prime in prodotti sani e di elevata qualità è il compito dei macellai-salumieri che operano nel campo della trasformazione. I macellai si occupano sia di smembrare e disossare pezzi di carne, sia di prepararli e presentarli in modo invitante per la vendita: per esempio legare, arrotolare o lardellare i pezzi di carne sapientemente tagliati per l'arrosto. Producono anche pietanze semipronte per la cucina e altri già cucinati pronti da servire in tavola. Nel settore della salumeria preparano gli impasti, le budella e confezionano diverse specie di salumi e salsicce (luganighe, mortadella, cervelats,...), salano prosciutti e pancette, cuociono, affumicano, stagionano ed essiccano salumi e carni. Preparano terrine e pasticci in crosta, vitello tonnato, arrosti e altro secondo le ricette della casa. Infine allestiscono piatti del giorno e confezioni pronte per la vendita, seguendo i desideri della clientela. I macellai-salumieri attivi nella commercializzazione preparano la carne per la vendita e calcolano i prezzi. Approntano pure prodotti per la cucina e la tavola: piatti guarniti per la fondue o per la griglia, composizioni di salumi affettati, varie leccornie e articoli da regalo. Su richiesta della clientela allestiscono buffet freddi o caldi. Nel negozio espongono i prodotti rendendoli appetibili e attrattivi per la vendita. I macellai-salumieri consigliano e servono la clientela con cortesia e competenza, informandola sulle possibilità d'utilizzo e di preparazione (ricette, tempi e metodi di cottura, ecc.), nonché sul prezzo di vendita dei singoli prodotti di carne. Durante tutta la loro attività il macellaio-salumiere e la macellaia-salumiera utilizzano impianti, macchine e attrezzi, li puliscono e si assicurano che funzionino perfettamente. Essi rispettano scrupolosamente le misure atte a garantire l'igiene, nonché le norme di sicurezza e tutela della salute sul lavoro.

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) in una macelleria salumeria o in un salumificio e frequenza dei corsi alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, 1 giorno alla settimana.

La formazione è suddivisa in tre indirizzi di specializzazione: produzione, trasformazione, commercializzazione. Prima di intraprendere la formazione il candidato sceglie un indirizzo professionale in base alle sue inclinazioni e alle possibilità offerte dall'azienda. Possibilità di svolgere il tirocinio in due o più aziende per ottimizzare l'apprendimento.

Materie d'insegnamento a scuola: competenze di base; produzione di carne; trasformazione artigianale; trasformazione industriale; commercializzazione; calcolo professionale / economia aziendale / organizzazione aziendale; igiene; sicurezza e tutela della salute sul lavoro; impianti, macchine, attrezzi e utensili; cultura generale; ginnastica e sport.

La persona in formazione segue pure i corsi interaziendali (corsi a blocco settimanali praticoteorici) organizzati dalla Società dei mastri macellai nel loro laboratorio.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si consegue l'attestato federale di capacità (AFC) di MACELLAIO-SALUMIERE o MACELLAIA-SALUMIERA

(Ordinanza federale sulla formazione professionale di base del 18 ottobre 2016)

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria

NB. Le persone in formazione possono lavorare di notte (al massimo 2 notti alla settimana fino alle 23.00 o a partire dalle 04.00) solo a partire dall'età di 16 anni compiuti.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Gusto e olfatto sviluppati
- Abilità manuale
- Igiene e pulizia
- Resistenza agli sbalzi termici
- Resistenza fisica
- Senso commerciale
- Rapidità di esecuzione
- Capacità di sopportare la vista del sangue

Condizioni di lavoro

Il macellaio salumiere e la macellaia salumiera hanno la possibilità di lavorare in una macelleria privata (dove svolgono e apprendono tutti i lavori, sia in laboratorio, sia in salumeria, sia al banco di vendita), in un salumificio (occupandosi prevalentemente della fabbricazione di salumi e salsicce), oppure in un grande magazzino (occupandosi della vendita).

Un contratto collettivo di lavoro regola la professione (stipendio, orario, vacanze, ecc.).

Ai professionisti qualificati sono offerte buone possibilità d'impiego.

Attestati federali di capacità (AFC) rilasciati in Ticino negli ultimi anni:
2020: 8; 2019: 9; 2018: 8; 2017: 7; 2016: 12

Perfezionamento

- maturità professionale che agevola l'accesso ai perfezionamenti professionali e alle scuole universitarie professionali (SUP);
- corsi di perfezionamento e specializzazione alla scuola svizzera dei macellai salumieri a Spiez;
- stage di specializzazione in diverse aziende, perfezionando la conoscenza professionale e commerciale;
- esame per conseguire l'attestato professionale federale (APF) di capo/a d'azienda economia carnea ;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma di macellaio/a-salumiere/a (maestro/a);
- specializzazione, nelle grandi aziende, quale capo macellaio/a, capo vendita, capo reparto, responsabile degli acquisti, gerente di filiale, ecc.;
- scuola universitaria professionale per conseguire il bachelor SUP in tecnologia alimentare (Sion e Wädenswil).

Altre offerte di formazione continua su:

<http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

Professioni affini

- Cuoco (AFC)/Cuoca (AFC)
- Macellaio-salumiere CFP/Macellaia-salumiera CFP
- Tecnico alimentarista (AFC)/Tecnica alimentarista (AFC)
- Tecnico dipl. SSS in tecnologia alimentare/Tecnica dipl. SSS in tecnologia alimentare
- Traiteur/Traiteuse

Indirizzi

Associazione mastri macellai salumieri Ticino e Mesolcina
6804 Bironico
Telefono: 091 946 41 62
<http://www.macellerieticinesi.ch>

CPT Centro professionale tecnico Lugano-Trevano
SPAI Scuola professionale artigianale e industriale
6952 Canobbio
Telefono: 091 815 10 11
<http://www.cpttrevano.ti.ch>

Unione professionale svizzera della carne (UPSC)
Sihlquai 255
Casella postale 1977
8031 Zurigo 31
Telefono: 044 250 70 60
<http://www.carnasuisse.ch>