

Scheda informativa per l'indagine conoscitiva concernente l'ordinanza sulla formazione professionale di base e il piano di formazione di Addetta alla trasformazione lattiero-casearia CFP / Addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP

Termine per l'indagine conoscitiva: 15 aprile 2019

Numero della professione: 21607	Titolo protetto: Addetta alla trasformazione lattiero-casearia CFP / Addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP	
Indirizzi professionali:	-	
Orientamento:	-	
Campo professionale: <input type="checkbox"/> sì <input checked="" type="checkbox"/> no	Se sì, quali professioni di diritto previgente sono state raggruppate?	
Durata della formazione:	Nuova formazione: <input checked="" type="checkbox"/> 2 anni <input type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni	Vecchia formazione: <input checked="" type="checkbox"/> 2 anni <input type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni
Professione/i da abrogare:	Numero/i della/e professione/i: 21604	Professione: Addetta alla trasformazione lattiero-casearia CFP / Addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP
Dati statistici sui contratti di tirocinio:	Anno: 2017	Totale contratti di tirocinio: 44 (8 f / 36 m)

Profilo professionale

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia di livello CFP svolgono in particolare le attività seguenti e si contraddistinguono per le conoscenze, capacità e attitudini sotto indicate:

- lavorano in aziende industriali e artigianali di trasformazione del latte collaborando ai processi generali di trasformazione del latte e alla produzione di latticini di prima qualità specifici dell'azienda;
- svolgono e sorvegliano le varie fasi dei processi produttivi e collaborano alla verifica della qualità delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti;
- applicano misure per il rispetto dell'igiene del personale, dei locali e della produzione e si attengono agli standard di qualità aziendali;
- in tutte le loro attività applicano le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro e protezione della salute e utilizzano l'energia, l'acqua e le altre materie prime in modo ecocompatibile e rispettoso delle risorse.

CFP: ☐ sì / ☐ no Se no: ☐ spiegazione / ☐ nessuna richiesta / ☐ più tardi

Osservazioni: la revisione totale si prefigge i seguenti 3 obiettivi principali:

- adattare le prescrizioni sulla formazione in conformità ai testi di riferimento (certezza del diritto)
- armonizzare le competenze operative del CFP con quelle dell'AFC
- semplificare la procedura di qualificazione (abbandonare l'esame sulle competenze professionali e sostituirlo con un colloquio professionale nel quadro di un lavoro pratico)

Organizzazione/i responsabile/i

- Société suisse d'industrie laitière (SSIL), www.technologue.ch

Formazione professionale pratica

In media per tutta la durata della formazione professionale di base	4 giorni a settimana
---	----------------------

Formazione scolastica

Numero di lezioni:	Nuova formazione:	Vecchia formazione:
Insegnamento delle conoscenze professionali:	400	400
Cultura generale:	240	240
Educazione fisica:	<u>80</u>	<u>80</u>
Totale:	<u>720</u>	<u>720</u>
Modello standard:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Modello regressivo:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Modello progressivo:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lezioni a blocchi:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Corsi specializzati intercantonali:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Osservazioni:		

Corsi interaziendali

Numero di giornate:	Nuova formazione: 4	Vecchia formazione: 4
Osservazioni:		

Procedura di qualificazione

Campi di qualificazione	Nuova formazione:	Vecchia formazione:
Esame parziale:	<input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no
Lavoro pratico:	5 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP	4-5 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP
Conoscenze professionali:	-	1 ore <input checked="" type="checkbox"/> orale / <input type="checkbox"/> scritto

Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali dei luoghi di formazione

	Nuova formazione:	Vecchia formazione:
Pratica professionale:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Insegnamento professionale:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Corsi interaziendali:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Altre osservazioni:

-

Persona di contatto presso la SEFRI

Odile Fahmy, Tel. 058 483 90 47, E-Mail: odile.fahmy@sbfi.admin.ch
--