

Scheda informativa per l'indagine conoscitiva concernente l'ordinanza sulla formazione professionale di base e il piano di formazione di Addetta alimentarista CFP / Addetto alimentarista CFP

Termine per l'indagine conoscitiva: 08.02.2024

Numero della professione: 21417	Titolo protetto: Addetta alimentarista CFP / Addetto alimentarista CFP	
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: 21415	Professione: Addetta alimentarista CFP/Addetto alimentarista CFP
Dati statistici sui contratti di tirocinio:	Anno: 2022	Totale contratti di tirocinio: 54

Profilo professionale

<p>Gli addetti alimentaristi con certificato federale di formazione pratica (CFP) svolgono in particolare le attività seguenti e si contraddistinguono per le conoscenze, capacità e attitudini sotto indicate:</p> <p>a. azionano per conto di un superiore gli impianti per la produzione di alimenti o bevande di alta qualità;</p> <p>b. evadono gli ordini in maniera attenta, precisa e rispettosa delle risorse; applicano in modo affidabile le disposizioni concernenti la qualità, l'igiene, la sicurezza sul lavoro e la protezione dell'ambiente; interagiscono con il team e istruiscono il personale;</p> <p>c. hanno conoscenze di base nel campo delle tecnologie alimentari e delle bevande e sono in grado di riconoscere tempestivamente le anomalie nella qualità dei prodotti nonché i guasti all'impianto di produzione.</p> <p>Osservazioni: La revisione intende agevolare la permeabilità tra CFP e AFC aggiornando l'orientamento alla competenze.</p>

Organizzazione/i responsabile/i

<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsgemeinschaft für Lebensmitteltechnologien (AG LMT)

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:
Conoscenze professionali:	400	400
Cultura generale:	240	240
Educazione fisica:	80	80
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: Bemerkungen

Corsi interaziendali

Numero di giornate:	Nuova formazione: 0	Vecchia formazione: 0
Osservazioni: Bemerkungen		

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:	8 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP	4 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP
Conoscenze professionali:	<input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no
Osservazioni: Bemerkungen		

Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali

	Nuova formazione:	Vecchia formazione:
Formazione professionale pratica:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conoscenze professionali:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Corsi interaziendali:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Osservazioni: Bemerkungen		

Altre osservazioni:

Bemerkungen

Persona di contatto presso la SEFRI

Odile Fahmy, tel. 058 483 90 47, e-mail: odile.fahmy@sbfi.admin.ch