

**UNISCITI AL NOSTRO TEAM!**



# LA CARNE PUÒ ESSERE COSÌ INTERESSANTE

Vorresti combinare artigianato e creatività? La carne è la tua passione e vorresti sapere tutto su Cervelas, carne secca dei Grigioni e compagnia bella? In tal caso potresti appassionarti ad una delle professioni dell'economia della carne. Nella manipolazione della carne puoi esprimere liberamente le tue idee e la tua fantasia – scopri le innumerevoli possibilità di preparare e presentare la carne. Al termine della giornata puoi sempre vedere ciò che hai realizzato.



Come macellaio-salumiere/ macellaia-salumiera prepari dei gustosissimi prodotti con la carne; ciò presuppone la pianificazione e l'organizzazione dei rispettivi processi di lavoro nel rispetto dell'igiene e della sicurezza sul lavoro. Per consigliare la clientela in negozio sono inoltre importanti la franchezza e la cortesia. Lo sapevi che esistono ben tre specializzazioni? Che si tratti di Produzione, Trasformazione oppure Commercializzazione, troverai certamente la tua specializzazione preferita. Rallegrati per aver trovato una professione variata, creativa e diversificata!

## SWISS MEAT PEOPLE - LA TUA FORMAZIONE

Come **macellaio-salumiere/ macellaia-salumiera** svolgi una formazione professionale di base di tre anni, che si conclude con l'attestato federale di capacità. Scegli la specializzazione più adatta a te:





**MACELLAIO/A - SALUMIERE/A AFC**  
**MACELLAIO/A - SALUMIERE/A CFP**





## L'INIZIO È SEMPRE INTERESSANTE

Nell' **indirizzo professionale Produzione** impari tutto sulla macellazione eseguita a regola d'arte, sul sezionamento e sul disossaggio secondo le prescrizioni di legge e i principi dell'etica animale.

## MOLTO DI PIÙ DELLA SOLA CARNE

Nell' **indirizzo professionale Trasformazione** produci diversi tipi di salsiccia, prosciutto, carne secca dei Grigioni, e piatti del giorno e molto altro – la produzione di articoli pronti per la vendita è al centro dell'attività.

## COMUNICAZIONE E CREATIVITÀ

Nell' **indirizzo professionale Commercializzazione** diventi un professionista nella produzione di piatti freddi, pietanze pronte e prodotti-traiteur. Inoltre allestisci il banco di vendita e sei attiva/o nella vendita.



## MACELLAIA/O – SALUMIERA/E CFP:

Si tratta di una formazione con orientamento piuttosto pratico, al quale sono commisurati i requisiti della scuola professionale. La formazione di base di due anni permette di conseguire il certificato federale di formazione pratica. La formazione si orienta sulla produzione e la trasformazione oppure sulla trasformazione e la vendita.

Abbiamo suscitato il tuo interesse? Approfondisci curiosando su [swissmeatpeople.ch](http://swissmeatpeople.ch)



# LA VARIETÀ È GARANTITA

Gli alimenti sono la tua passione? Sai comunicare, sei aperta/o e ti piace incontrare la gente? Allora una professione nel commercio al dettaglio potrebbe essere ciò che fa per te. In qualità di Impiegato/a del commercio al dettaglio oppure Assistente del commercio al dettaglio dell'economia carnea dovrai servire e consigliare la clientela sull'origine, sull'impiego e la preparazione delle molteplici specialità di carne.

Conosci tutti i prodotti della tua azienda dalla A alla Z e sei informato/a sui nuovi trend nel campo alimentare. Tagli, fai le porzioni e imballi gli articoli e prepari sandwiches, tartine o articoli in gelatina – quindi la varietà è assicurata. È richiesta anche la tua creatività; infatti i piatti guarniti per il buffet di vendita devono essere allestiti perfettamente: fai in modo che «anche l'occhio abbia la sua parte». Lavori

inoltre nel party-service, ti occupi di bollette di consegna e prendi le comande. Per tutte queste attività vige un obbligo: cortesia e modo di lavorare pulito sono sempre al primo posto.

## SWISS MEAT PEOPLE - LA TUA FORMAZIONE

In qualità di **impiegato/a del commercio al dettaglio** svolgi una formazione professionale di base di tre anni, che termina con l'attestato federale di capacità. Gli ambiti principali della formazione sono la consulenza o gestione.

### Assistente del commercio al dettaglio:

Si tratta di una formazione dall'orientamento piuttosto pratico, al quale sono commisurati i requisiti della scuola professionale. La formazione professionale di base di due anni comporta il conseguimento del certificato federale di formazione pratica.

Abbiamo suscitato il tuo interesse? Approfondisci curiosando su [swissmeatpeople.ch](http://swissmeatpeople.ch)





**IMPIEGATO/A DEL COMMERCIO  
AL DETTAGLIO  
ASSISTENTE DEL COMMERCIO AL DETTAGLIO**

# ABBIAMO STUZZICATO IL TUO APPETITO PER LA TUA PROFESSIONE PREFERITA?

Su [swissmeatpeople.ch](http://swissmeatpeople.ch) trovi molte altre informazioni  
sulla tua formazione – join the team!



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne

[WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH](http://WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH)