

LAVORI CON IL MASSIMO IMPEGNO IN UN'AZIENDA DELL'ECONOMIA CARNEA, MA NON HAI UN DIPLOMA CORRISPONDENTE? O HAI COMPLETATO UN APPRENDISTATO IN UN ALTRO SETTORE E ORA VORRESTI CAMBIARE PERCORSO? ALLORA POTREBBE ENTUSIASMARTI LA QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER ADULTI.

DIPLOMA PROFESSIONALE PER ADULTI MACELLAIO/A - SALUMIERE/A AFC E MACELLAIO/A - SALUMIERE/A CFP



Con un DIPLOMA professionale, puoi dare alla tua esperienza professionale e alle tue prestazioni un valore ufficiale. Ci sono molte opportunità di carriera che si aprono. È possibile consolidare la propria posizione in azienda e accedere ai corsi di formazione e formazione professionale superiore.

TRE STRADE PORTANO ALL'OBIETTIVO

Nella formazione professionale degli adulti, la retribuzione è spesso una questione importante. Se si dipende da un determinato stipendio, vi è la possibilità di completare la formazione per uno stipendio leggermente inferiore a quello precedente. Oppure riceverai lo stesso stipendio di prima concludendo un accordo con la tua azienda di formazione per continuare a lavorare per l'azienda per un certo periodo di tempo dopo aver ottenuto il diploma. La qualifica professionale per adulti può essere raggiunta in tre modi.

1. FORMAZIONE PROFESSIONALE DI BASE

In questo modo, stipuli un normale contratto di apprendistato, come se ti fossi iscritto all'apprendistato subito dopo la scuola dell'obbligo. Lavori in un'azienda di formazione e frequenti le lezioni della scuola professionale.

Prerequisito:

- Volontà di ricominciare dal principio
- La scuola dell'obbligo completata o una qualifica equivalente
- Contratto di apprendistato
- Conoscenza della lingua regionale

Durata:

- Macellaio/a – salumiere/a AFC 3 anni
- Macellaio/a – salumiere/a CFP 2 anni



2. FORMAZIONE DI BASE ABBREVIATA

Qui puoi iniziare il tuo secondo anno direttamente grazie alla tua formazione precedente e/o alle tue abilità professionali.

Prerequisito:

- Disponibilità a fornire prestazioni elevate
- La scuola dell'obbligo completata o una qualifica equivalente
- Prima formazione completata (attestato professionale / diploma di scuola media) e/o competenze professionali corrispondenti
- Contratto di apprendistato
- Conoscenza della lingua regionale

Durata:

- Macellaio/a – salumiere/a AFC 2 anni
- Macellaio/a – salumiere/a CFP 1 anno

3. ATTESTATO SENZA CONTRATTO DI APPRENDISTATO

Se hai una vasta esperienza professionale e hai acquisito la mancanza di competenze teoriche e pratiche frequentando adeguate opportunità di formazione, puoi seguire il processo di qualificazione sostenendo l'esame finale.

Prerequisito:

- Disponibilità a fornire prestazioni elevate
- Spirito d'iniziativa
- Almeno 5 anni di esperienza professionale
- Domanda approvata dall'ufficio competente per la scuola media e la formazione professionale del rispettivo cantone
- Ammissione all'esame finale
- Conoscenza della lingua regionale

Durata:

A seconda della formazione/esperienza pratica precedente



Abbiamo suscitato il tuo interesse?

Scopri di più ora su SWISSMEATPEOPLE.CH