



Formazione di tecnico/a alimentarista AFC orientamento birra

## **Infrastrutture minime dell'azienda formatrice – birreria**

Tratto dal «[Promemoria formazione professionale di base per tecnici alimentaristi AFC](#)»: i requisiti imposti alle aziende formatrici sono descritti nella lista «[infrastrutture minime per la formazione di tecnico alimentarista AFC](#)». Questa lista prevede inoltre la presenza di un sistema di gestione della qualità e di piani d'igiene, di principi HACCP, di piani per la sicurezza sul lavoro e la protezione dell'ambiente.

È inoltre richiesto che l'azienda formatrice sia una birreria gestita come attività principale, con attrezzature professionali e un responsabile della formazione operante a titolo principale.

La commissione per la formazione professionale (CFP) dell'Associazione Svizzera delle Birrerie ha specificato, per il tema birra, le seguenti infrastrutture minime:

### **Produzione di alimenti (tre fasi procedurali)**

- 1. Ammostamento nella sala di cottura**
- 2. Fermentazione e conservazione**
- 3. Filtraggio/chiarificazione e stabilizzazione**

### **Riempimento di alimenti (due diverse procedure di riempimento)**

- 1. Imbottigliamento**
- 2. Infustamento**

Se un'azienda formatrice non dispone di tutte le attrezzature e dei sistemi necessari, i contenuti della formazione devono essere trasmessi in un'altra azienda. A questo scopo è necessario prevedere un secondo contratto di tirocinio o un contratto subordinato. La permanenza nella seconda azienda deve essere definita e attuata sin dall'inizio della formazione (vedi [programma d'insegnamento](#)).

### **Addetto/a alimentarista CFP**

Per la formazione di addetto/a alimentarista CFP l'azienda formatrice è tenuta, ai sensi della [raccomandazione dell'Associazione Comunità di lavoro TA \(AG LMT\)](#), a disporre di almeno una linea di produzione completa o una linea di confezionamento completa.