

QUALITÀ NELLA FORMAZIONE

I "numeri" di Rapelli SA:

400 collaboratori, fra i quali:

50 macellai-salumieri qualificati

7 ingegneri e tecnologi alimentari

6 apprendisti macellai-salumieri

1 Centro di formazione attrezzato per apprendisti macellai-salumieri

Il tuo cuore batte per la salumeria e le tradizioni ticinesi?

Gli esperti Mastri Salumieri Rapelli lavorano con passione, vivono e trasmettono la cultura dell'arte salumiera da generazioni!

Entra anche tu a far parte della famiglia Rapelli intraprendendo uno dei seguenti tirocini.

1 Macellaio-salumiere

2 posti disponibili da settembre 2017

2 Tecnico alimentarista

1 posto disponibile da settembre 2017

Rapelli SA

CENTRO DI FORMAZIONE AZIENDALE

Vuoi saperne di più?

Visita i siti: ✓ www.macelleria.ch
✓ www.orientamento.ch
✓ www.rapelli.com

Invia la tua candidatura attraverso la sezione "contatto" del nostro sito www.rapelli.com

Per una valutazione più concreta, chiedi la possibilità di svolgere uno

STAGE DI ORIENTAMENTO

I Mastri Salumieri Rapelli saranno felici di introdurti nel mondo della macelleria e della salumeria ticinese rispondendo a tutte le tue domande!



Raffaele Condino, Responsabile Settore Crudi
Si é formato in Rapelli iniziando il suo percorso come apprendista

RAPELLI SA Via Laveggio 13, CH-6855 Stabio
Tel. +41 91 640 73 51 • Fax +41 91 640 74 01
info@rapelli.com • rapelli.com • ticinella.com

Rapelli SA

CENTRO DI FORMAZIONE AZIENDALE

TIROCINIO DI MACELLAIO SALUMIERE



Classe 2016/'17

IL CORAGGIO DI UN'IDEA

1929 Il giovane mastro salumiere Mario Rapelli apre la sua Bottega in via Giulia, nel nucleo di Stabio.

1951 Mario Rapelli trasforma la sua impresa in una società anonima, Rapelli SA, e vende ormai i suoi prodotti in tutta la Svizzera.

1969 Il figlio Silvio fonda la SiraVac per affettare e mettere sottovuoto i salumi. Rapelli è la prima a vendere i salumi affettati in confezioni trasparenti.

1993 Rapelli SA entra a far parte del Gruppo Orior che ne fa il fiore all'occhiello di un gruppo alimentare di Zurigo presente oggi sul mercato europeo con diversi marchi e specialità.

1998 Rapelli SA inaugura il nuovo stabilimento in via Laveggio 13 a Stabio.

Oggi Rapelli SA è uno dei più rinomati produttori di salumi in Svizzera, sinonimo di qualità e simbolo dell'arte salumiera ticinese.



Bottega Rapelli, Stabio

Mario Rapelli, fondatore

I NOSTRI RESPONSABILI DI FORMAZIONE

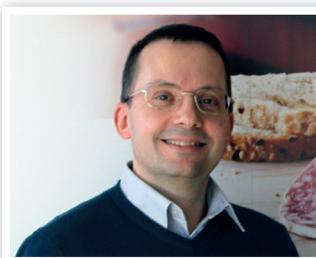
Manlio Rossi-Pedruzzi



Direttore di Produzione e Responsabile del Centro di formazione apprendisti

Dopo l'apprendistato di macellaio-salumiere ha conseguito il Diploma di Ingegnere in Tecnologia Alimentare.

Pantano Giovanni



Responsabile Settore Carni e del Centro di formazione apprendisti

Dopo la formazione di macellaio-salumiere ha lavorato per diversi anni nel settore vendita presso i punti vendita Migros, Coop e Prodega.

Roberto Catelli



Responsabile dei reparti Entrata Carni e Sezionatura

Coordina la formazione a livello pratico, tiene i rapporti con la SPAI, è Maestro di tirocinio e Perito d'esame.

Stefano Tonetto **Giuseppe Galli**



Vice, Capo Reparto del Centro di formazione apprendisti

Si occupano di istruire e seguire da vicino gli apprendisti durante la giornata lavorativa. Entrambi sono Maestri di tirocinio e Periti d'esame.

IL CONTRATTO DI TIROCINIO

Il tirocinio professionale di **3 anni**, aperto ad entrambi i sessi, prevede la frequenza scolastica di **1 giorno alla settimana presso la SPAI di Lugano-Trevano** e periodici "corsi di introduzione".

Rapelli SA propone una formazione completa ed efficace in ben **2 specializzazioni**.

1 Macellaio/a nell'ambito della TRASFORMAZIONE DELLA CARNE

- ✓ Impari a selezionare, sezionare e disossare la carne
- ✓ Produci diversi tipi di salume ticinese
- ✓ Preparari e confezioni gli articoli pronti per la vendita

2 Macellaio/a nell'ambito della COMMERCIALIZZAZIONE DELLA CARNE*

- ✓ Diventi un professionista nella produzione di piatti freddi, pietanze pronte e prodotti traiteur
- ✓ Allestisci il banco di vendita e sei attivo/a nella consulenza e vendita diretta al consumatore

*Questo tirocinio viene proposto con la collaborazione dei reparti macelleria Coop Ticino.

Rapelli SA riconosce agli apprendisti:

- ✓ il diritto a consumare il pranzo presso la **mensa aziendale al 50%** delle tariffe abituali (già sensibilmente agevolate);
- ✓ **premi speciali**, versati sulla base dei risultati scolastici e pratici conseguiti nel primo e nel secondo semestre.