

QUALITÀ NELLA FORMAZIONE

I "numeri" di Rapelli SA:

450 collaboratori, fra i quali:

50 macellai-salumieri qualificati

7 ingegneri e tecnologi alimentari

9 apprendisti macellai-salumieri

1 centro di formazione attrezzato per apprendisti macellai-salumieri

1 tecnico alimentarista (prodotti pronti) ex apprendista Rapelli SA

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!

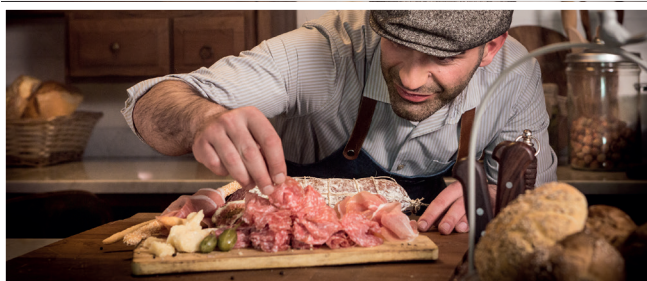
Entra anche tu a far parte della famiglia Rapelli intraprendendo il tirocinio di:

Macellaio-salumiere

3 posti disponibili da settembre 2025

Tecnico alimentarista

1 posto disponibile da settembre 2025



Rapelli SA

CENTRO DI FORMAZIONE AZIENDALE

Vuoi saperne di più?

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

Invia la tua candidatura attraverso la sezione "Lavora con noi" del nostro sito www.rapelli.ch

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!



RAPELLI SA Via Laveggio 13, CH-6855 Stabio
Tel. +41 91 640 73 00
jobs@rapelli.com • rapelli.ch • ticinella.ch

Rapelli SA

CENTRO DI FORMAZIONE AZIENDALE

TIROCINIO IN RAPELLI



96 anni
1929 · 2025



IL CORAGGIO DI UN'IDEA

1929 Il giovane 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 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

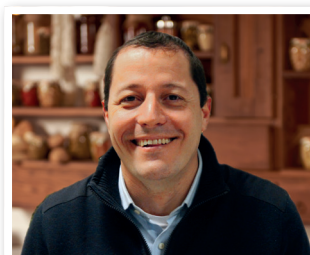
Manlio Rossi-Pedruzzi



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.

Francesco Longoni



Responsabile Produzione

Dopo la laurea in Scienze delle produzioni animali ha lavorato per diversi anni in vari importanti stabilimenti di produzione alimentare.

Stefano Tonetto



Andrea Scapin



Responsabile Carni e Responsabile del Centro di formazione apprendisti

Stefano, maestro di tirocinio e Perito d'esame, coordina la formazione e tiene i rapporti con la SPAI.

Andrea si occupa di istruire e seguire da vicino gli apprendisti durante la giornata lavorativa.

Roberto Catelli



Giuseppe Galli



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 CPT di Lugano-Trevano** e periodici "corsi di introduzione".

Rapelli SA propone una formazione completa ed efficace in ben **3 specializzazioni**.

1 Macellaio/a nell'ambito della TRASFORMAZIONE DELLA CARNE

- ✓ Impari a selezionare, sezionare e dissossare 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.

3 Tecnico alimentarista nell'ambito PRODOTTI PRONTI

- ✓ Impari a produrre derrate alimentari tenendo conto dei fondamenti di scienze naturali
- ✓ Utilizzi impianti di produzione, in buona parte automatizzati
- ✓ Applichi le disposizioni di qualità, igiene e sicurezza sul lavoro

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.