

## 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](http://www.macelleria.ch)  
 [www.orientamento.ch](http://www.orientamento.ch)  
 [www.rapelli.ch](http://www.rapelli.ch)

Invia la tua candidatura attraverso la sezione "Lavora con noi" del nostro sito [www.rapelli.ch](http://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](mailto:jobs@rapelli.com) • [rapelli.ch](http://rapelli.ch) • [ticinella.ch](http://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.