

# Capo panettiere-pasticciere-confettiere APF

# Capo panettiera-pasticciera-confettiera APF

Alimentazione

Il capo panettiere-pasticciere-confettiere e la capo panettiera-pasticciera-confettiera svolgono compiti dirigenziali tecnici e aziendali all'interno di un esercizio. Sviluppano prodotti di panetteria e di pasticceria, organizzano la produzione e guidano il team.

## Attività

### Sviluppo di prodotti

- osservare le tendenze di mercato e applicarle al proprio assortimento di prodotti
- a seconda della specializzazione, creare prodotti di panetteria e pasticceria, come panini, crostate o cioccolatini
- calcolare la quantità degli ingredienti per le ricette, ad esempio per impasti e creme
- garantire il funzionamento di macchinari e impianti
- conservare correttamente ingredienti e i prodotti

### Gestione

- verificare e garantire la qualità dei prodotti e dell'esercizio
- stabilire misure per garantire la sicurezza sul lavoro e dell'esercizio, così come la tutela della salute e la protezione dell'ambiente
- determinare prezzi per servizi e prodotti
- contribuire ad attuare cambiamenti nell'ambito della produzione
- pianificare il lavoro del personale, assumere e gestire collaboratori e collaboratrici, così come formare apprendisti e apprendiste
- organizzare e ottimizzare i processi dell'esercizio

## Condizioni di lavoro

I capi panettieri-pasticcieri-confettieri e le cape panettiere-pasticciera-confettiere lavorano spesso durante le prime ore del giorno e, a seconda del posto di lavoro, anche il fine settimana.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego presso panetterie, pasticcerie e confetterie, dove ricoprono funzioni dirigenziali. Possono lavorare anche nel settore della produzione industriale di pani e dolci, in alberghi e in ospedali. Hanno inoltre la possibilità di diventare indipendenti avviando una propria attività.

# Attitudini e interessi

## Attitudini

- Gusto e olfatto sviluppati
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Nessuna allergia ai prodotti utilizzati
- Creatività
- Abilità manuale
- Senso dell'igiene e della pulizia

## Interessi

- Dirigere e assumersi delle responsabilità
- Lavorare con le mani
- Occuparsi di prodotti alimentari
- Pianificare, organizzare
- Disegnare, decorare, creare

## Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

## Durata

dai 12 ai 15 mesi

## Indirizzi professionali

- panetteria
- panetteria-pasticceria
- pasticceria-confetteria

## Condizioni di ammissione

le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** ↗

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/11078>

## Titolo

attestato professionale federale (APF) di capo panettiere-pasticciere-confettiere o capo panettiera-pasticciera-confettiera, con indicazione dell'indirizzo professionale

## Formazione continua

### Corso

Corsi offerti dal **Centro di competenza Richemont di Lucerna** ↗

<https://richemont.swiss/bildung/>

### Diploma federale

Dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria EPS

## Professioni simili

## Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

### Link utili

#### Swiss Baker

<https://swissbaker.ch>

Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) (in francese e tedesco)

Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino e delle Valli Mesolcina e Calanca (SMPPC)

<https://smppc.ch/>

#### Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21147>