

Panettiera-pasticciera-confettiera AFC

Panettiere-pasticciere-confettiere AFC

Alimentazione

Il panettiere-pasticciere-confettiere e la panettiera-pasticciera-confettiera AFC si occupano, a seconda dell'indirizzo professionale, della produzione di differenti prodotti di panetteria, come pane e panettoni, di pasticceria come torte e dolci e di confetteria come marzapane e cioccolatini. Li preparano a mano o con l'ausilio di macchinari, utilizzando ad esempio farina, latticini o uova.

Attività

Panetteria

- preparare gli ingredienti per la produzione degli impasti che devono lievitare: farina, lievito, sale, acqua, ecc.
- usare le impastatrici meccaniche
- controllare e monitorare il processo di impasto e lievitazione
- dividere e modellare l'impasto nella forma desiderata
- mettere pane, croissant e le brioche nei locali per la lievitazione.
- regolare e controllare la cottura in forno

Pasticceria

- calcolare e preparare gli ingredienti necessari per le diverse ricette di torte, dolci e creme
- preparare basi per dolci
- preparare vari ingredienti per comporre i prodotti di pasticceria, come panna o frutta tagliata a fette
- suddividere le basi, spalmare ogni parte con la panna, ricoprire con la crema pasticcera, guarnire ad esempio con scaglie di cioccolato o una scritta realizzata a mano
- produrre vari prodotti di pasticceria ad esempio mousse, dolci con crema bavarese o alla frutta, semifreddi e torte

Confetteria

- elaborare masse di base, ad esempio ganache, gianduia e marzapane, ecc.
- preparare gelatine alla frutta, croccante, torrone, caramelle mou o fondenti.
- preparare cioccolatini e specialità di cioccolato
- confezionare le decorazioni: fiori e vari ornamenti in zucchero, cioccolato, scritte, figure in marzapane

Condizioni di lavoro

I panettieri-pasticcieri-confettieri e le panettiere-pasticciere-confettiere AFC lavorano nei laboratori delle panetterie-pasticcerie o nelle cucine. Di regola la giornata lavorativa inizia il mattino molto presto e gli orari sono irregolari; a volte si effettuano turni di lavoro in giorni festivi e fuori dai normali orari. Alcuni periodi sono particolarmente intensi, ad esempio durante le festività. L'organizzazione delle attività varia a seconda del luogo di lavoro e delle dimensioni dell'azienda. Negli alberghi in genere il lavoro è stagionale.



I panettieri-pasticcieri-confettieri e le panettiere-pasticciere-confettiere possono trovare impiego, oltre che nelle panetterie-pasticcerie-confetterie, anche presso alberghi e ristoranti, stabilimenti di cura, fabbriche industriali o grandi ditte del ramo alimentare. Dopo alcuni anni di esperienza i panettieri-pasticceri-confettieri e le panettiere-pasticciere-confettiere possono assumere ruoli di responsabilità, ad esempio come capi produzione in un'azienda industriale o gestori o titolari di un'azienda.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a lavorare in team
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Creatività
- Spirito metodico
- Gusto e olfatto sviluppati
- Abilità manuale
- Resistenza fisica
- Senso dell'igiene e della pulizia

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con le mani
- Lavorare in modo preciso
- Lavorare con macchinari

Formazione

Azienda

Formazione pratica in un/una panetteria-pasticceria-confetteria o in un'azienda di produzione industriale: 4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: 1 giorno a settimana.

Corsi interaziendali

10 giorni su 3 anni

Durata

3 anni

Indirizzi professionali

- Panetteria-pasticceria
- Pasticceria-confetteria

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici, è possibile conseguire la maturità professionale dopo la formazione professionale di base.

Titolo

Attestato federale di capacità (AFC) di panettiere-pasticciere-confettiere o panettiera-pasticciera-confettiera, con indicazione dell'indirizzo professionale.

Formazione continua

Corso

- Corsi di perfezionamento alla **Scuola professionale Richemont** 
<https://richemont.swiss/it/formazione/offerta-formativa/>
(LU)

Tirocinio complementare

- Formazione di base abbreviata per l'altro indirizzo professionale dell'AFC o, se ritenuti idonei, per la professione di cuoco/a
AFC
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/cuoco-a-afc>

Attestato professionale federale

- Capo/a panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a APF
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/capo-panettiere-pasticciere-confettiere-apf>
- Tecnico/a alimentarista APF
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-alimentarista-apf>

Diploma federale

- Dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria EPS
- Tecnico/a alimentarista dipl. EPS

Scuola universitaria professionale

- Bachelor SUP in Scienze alimentari
<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-alimentari>
- Bachelor SUP in Food Science and Management
<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-alimentari>

Le condizioni di ammissione variano a seconda della scuola universitaria.

Professioni simili

Professione

Cuoco/a AFC

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/cuoco-a-afc>

Professione

Mugnaio/a AFC

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/mugnaio-a-afc>

Professione

Tecnico/a alimentarista AFC

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-afc>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.4.0

Link utili

Associazione svizzera dei maestri panettieri-confettieri (SBC)

<https://swissbaker.ch/fr/>

Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC)

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)

<https://www.cpttrevano.ti.ch/>

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21104?lang=it>