

# Panettiere-pasticciere-confettiere CFP

## Panettiera-pasticciera-confettiera CFP

Alimentazione

### Durata

2 anni

### Diploma

Certificato federale di  
formazione pratica CFP

### Indicazioni sul salario

1° anno di tirocinio: CHF 850.-

2° anno di tirocinio: CHF 950.-

Il panettiere-pasticciere-confettiere e la panettiera-pasticciera-confettiera CFP si occupano, manualmente o con l'aiuto di macchinari, della produzione di diversi tipi di pane, come il pane bianco, semigrigio o integrale, di prodotti di pasticceria come croissant o brioche e di specialità di pasticceria come torte o dolci.

## Attività

### Panetteria

- calcolare e pesare gli ingredienti per gli impasti a lievitazione
- usare le impastatrici
- dividere e modellare gli impasti, ad esempio in michette o panini
- mettere pane, croissant e brioche nei locali per la lievitazione.
- regolare e monitorare il processo di cottura

### 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 esempi mousse, dolci con crema bavarese o alla frutta e torte

### Confetteria

- preparare cioccolatini e specialità di cioccolato
- elaborare svariate masse, ad esempio ganache, gianduia e marzapane
- preparare ganache, truffes, frutta candita o glassata e dolci al liquore

### Gestione e vendita

- lavorare in modo da ridurre al minimo l'utilizzo di materie prime e la produzione di rifiuti e promuovere un uso parsimonioso degli impianti
- gestire le scorte e le merci
- preparare i prodotti per la conservazione, l'imballaggio o la vendita

## Condizioni di lavoro

I panettieri-pasticcieri-confettieri e le panettiere-pasticciere-confettiere CFP 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 all'apertura durante le festività. L'organizzazione delle attività varia a seconda del luogo di lavoro e delle dimensioni dell'azienda.

I panettieri-pasticcieri-confettieri e le panettiere-pasticciere-confettiere CFP 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.

## Attitudini e interessi

### Attitudini

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

---

### Interessi

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

# Formazione

## Azienda

---

Formazione pratica in 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 Trevano: 1 giorno a settimana.

## Corsi interaziendali

---

10 giorni su 2 anni

## Durata

---

2 anni

## Condizioni di ammissione

---

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

## Titolo

---

Certificato di formazione pratica (CFP) di panettiere-pasticciere-confettiere o panettiera-pasticciera-confettiera

## Formazione continua

### Tirocinio complementare

- Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di [panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a](https://www.orientamento.ch/it/professioni/panettiere-pasticciere-confettiere-afc)  
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/panettiere-pasticciere-confettiere-afc>

## Professioni simili

# Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

## Link utili

**Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC)**

[BASE\\_URL/http://www.smppc.ch](http://www.smppc.ch)

**Associazione svizzera dei maestri panettieri-confettieri (SBC)**

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

**Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)**

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

**Basi legali**

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21107?lang=it>