

Descrizione

Il panettiere-pasticciere-confettiere e la panettiera-pasticciera-confettiera si occupano, a seconda dell'indirizzo professionale, della confezione di differenti prodotti di panetteria (brioche, chifel, trecce, panettoni, ecc.) e, utilizzando ingredienti base quali latticini, farina, uova, ecc., di prodotti di pasticceria e di confetteria.

Le loro attività principali possono essere così descritte:

Panetteria

- avviare le impastatrici meccaniche per fare l'impasto;
- preparare il pane comune (bianco, semibianco, bigio, integrale), quello speciale (segale, farro, mais, ecc.), prodotti di piccola panetteria dolce (veneziane, lumache, ecc.) e panetteria di grande formato (trecce, corone, ecc.) nonché panettoni, colombe, ecc.;
- confezionare torte salate al formaggio e alle verdure, torte di frutta e assortimenti di biscotti secchi (ciambelle, amaretti, noci di cocco, paste frolle, ecc.);

Pasticceria

- elaborare svariate qualità di torte semplici o farcite (crostate varie, arrotolati alla crema, torta Sacher, ecc.);
- confezionare dessert semplici o decorati quali semifreddi, mousse, dolci con crema bavarese o alla frutta quali semifreddi, Saint Honoré e Foresta Nera oltre ad assortimenti di biscottini e pasticcini;
- preparare le masse per le torte e i pasticcini (massa al burro, massa spumosa per meringhe, massa per bigné, paste varie, ecc.);
- cuocere al forno controllando attentamente il calore e il procedimento della cottura, in seguito farcire, glassare e infine decorare;

Confetteria

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

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) presso una panetteria-pasticceria-confetteria e frequenza dei corsi alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPA) al Centro professionale tecnico (CPT) di Trevano 1 giorno alla settimana. Nell'ambito della formazione sono possibili 2 indirizzi professionali: panetteria-pasticceria e pasticceria-confetteria.

Temi d'insegnamento a scuola:

- lavorazione artigianale e tecnologia;
- qualità e sicurezza;
- ideazione e creazione;
- economia aziendale.

La persona in formazione segue inoltre i corsi interaziendali (12 giornate: 1° e 2° anno a Trevano 3 giorni all'anno, 3° anno 5 giorni a Trevano e una a Lucerna presso la scuola Richemont) organizzati dall'associazione professionale di categoria (SMPPC).

Possibilità di conseguire la maturità professionale dopo la formazione.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si consegue l'attestato federale di capacità (AFC) di PANETTIERE-PASTICCIERE-CONFETTIERE o PANETTIERA-PASTICCIERA-CONFETTIERA, con menzione dell'indirizzo "panetteria-pasticceria" o "pasticceria-confetteria".

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria
- nessuna allergia alla farina e ai prodotti utilizzati nella professione
- gambe, piedi e schiena sani (il lavoro si svolge soprattutto stando in piedi)

NB. Le persone in formazione possono lavorare di notte (a partire dalle 04.00 o a partire dalle 3.00 i giorni precedenti la domenica e i giorni festivi) e la domenica (al massimo due domeniche al mese) solo a partire dall'età di 16 anni compiuti.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Gusto e olfatto sviluppati
- Abilità manuale
- Creatività e immaginazione
- Spirito metodico
- Igiene e pulizia
- Attitudine a lavorare in gruppo
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Resistenza fisica

Condizioni di lavoro

I professionisti 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. Specialmente negli alberghi in genere il lavoro è stagionale. Di regola la giornata lavorativa inizia il mattino molto presto; a volte si effettuano turni di lavoro in giorni festivi e fuori dai normali orari. La professione (orari, vacanze, stipendio, ecc.) è regolata dal Contratto collettivo di lavoro.

Attestati federali di capacità (AFC) rilasciati in Ticino negli ultimi anni: 2021: 10; 2020: 14; 2019: 11; 2018: 16; 2017: 16

Perfezionamento

- maturità professionale che consente l'accesso alle scuole universitarie professionali (SUP) e agevola il perfezionamento professionale;
- corsi di perfezionamento alla Scuola professionale Richemont dell'Associazione Svizzera Matri Panettieri-Pasticcieri;
- esame per conseguire l'attestato professionale federale (APF) di panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a (capo/a), dopo almeno 4 anni di pratica, o di tecnico/a alimentarista;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma di dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria (maestria federale; si accede agli esami dopo almeno 5 anni di pratica) o di tecnico/a alimentarista dipl.;
- scuola universitaria professionale SUP per conseguire il bachelor in tecnologia alimentare.

Altre offerte di formazione continua su:

<http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

Professioni affini

- Cuoco (AFC)/Cuoca (AFC)
- Mugnaio (AFC)/Mugnaia (AFC)
- Panettiere-pasticciere-confettiere CFP/Panettiera-pasticciera-confettiera CFP
- Tecnico alimentarista (AFC)/Tecnica alimentarista (AFC)
- Tecnico dipl. SSS in tecnologia alimentare/Tecnica dipl. SSS in tecnologia alimentare
- Traiteur/Traiteuse

Indirizzi

CPT Centro professionale tecnico Lugano-Trevano
SPAI Scuola professionale artigianale e industriale
6952 Canobbio
Telefono: 091 815 10 11
<http://www.cpttrevano.ti.ch>

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Seilerstrasse 9
3001 Berna 1
Telefono: 031 388 14 14
<http://www.swissbaker.ch>
<http://www.forme-deine-zukunft.ch>

Società Matri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del cantone Ticino
Via Monte Brè 9
6900 Lugano
Telefono: 091 923 38 28
<http://www.smppc.ch>