

Descrizione

Il panettiere-pasticciere-confettiere e la panettiera-pasticciera-confettiera con formazione biennale, si occupano, manualmente o con l'ausilio di macchinari, della lavorazione e della trasformazione di materie prime e prodotti semifiniti in prodotti di panetteria, pasticceria e confetteria.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Panetteria

- calcolare e pesare gli ingredienti per gli impasti a lievitazione;
- avviare le impastatrici;
- dividere e modellare gli impasti;
- regolare e monitorare il processo di cottura;

Pasticceria

- preparare gli ingredienti per torte, dolci, pasticcini, ecc.;
- preparare frutta di stagione per decorare i dolci;
- occuparsi della rifinitura (decorare, glassare, gelificare, ecc.),
- preparare i prodotti per la conservazione o l'imballaggio;

Confetteria

- realizzare dolcetti (es. praline);
- preparare ganache, truffes, frutta candita o glassata, dolci al liquore ecc.;

Pulizia e manutenzione

- utilizzare utensili, macchinari e impianti vari e applicare le tecniche di lavoro appropriate nelle fasi di preparazione (pesare, macinare, macerare, ecc.), di fabbricazione (impastare frullare, intrecciare, modellare, ecc.), di cottura (sbollentare, friggere, tostare, ecc.), di rifinitura (decorare, glassare, gelificare, ecc.), di conservazione/imballaggio e di pulizia;
- procedere alla cura, alla manutenzione delle installazioni, delle macchine, degli apparecchi e del materiale dell'azienda.

Formazione

Durata: 2 anni

La formazione professionale di base (tirocinio) biennale porta al conseguimento del certificato federale di formazione pratica (CFP), non all'attestato federale di capacità (AFC). Si tratta di un tirocinio adatto specialmente a persone portate per il lavoro manuale pratico. È strutturato in modo tale che si possa tener conto delle necessità individuali delle persone in formazione. La formazione professionale pratica prevede il tirocinio in una panetteria-pasticceria-confetteria o in un'azienda industriale autorizzata e per la formazione scolastica teorica, la frequenza dei corsi presso la Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Trevano, 1giorno alla settimana. Materie d'insegnamento a scuola:

- lavorazione artigianale e tecnologia;
- qualità e sicurezza;
- creazione.

I corsi interaziendali (6 giornate) organizzati dalle associazioni professionali di categoria, completano la formazione scolastica e in azienda con conoscenze specifiche al ramo di attività.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene il certificato federale di formazione pratica (CFP) di PANETTIERE-PASTICCIERE-CONFETTIERE o PANETTIERA-PASTICCIERA-CONFETTIERA

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 panettieri-pasticcieri-confettieri 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.

Da un lato sono soggetti alle direttive dei responsabili e alle procedure dell'azienda, dall'altro godono di una certa autonomia all'interno di un gruppo.

Nelle grandi aziende di solito lavorano a turni e l'inizio del lavoro alle prime ore del mattino è sovente prassi comune.

Certificati federali di formazione pratica (CFP) rilasciati in Ticino al momento attuale:

2021: 2; 2020: 2; 2019: 0; 2018: 1; 2017: 1

Perfezionamento

- possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) quale panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a; l'AFC consente poi l'accesso ai perfezionamenti certificati da attestati e diplomi riconosciuti a livello federale.

Si veda anche il [filmato](#) sulla professione di panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC.

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Addetto alimentarista CFP/Addetta alimentarista CFP
- Addetto di cucina CFP/Addetta di cucina CFP
- Mugnaio (AFC)/Mugnaia (AFC)
- Panettiere-pasticciere-confettiere AFC/Panettiera-pasticciera-confettiera AFC
- 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>