



Panettiere-pasticciere- confettiere, panettiera-pasticciera- confettiera

AFC/CFP



Realizzare torte, pasticcini, prodotti a base di pasta sfoglia, panini, praline, coniglietti di Pasqua e naturalmente pane e brioche di ottima qualità: ecco i compiti principali dei panettieri-pasticcieri-confettieri e delle panettiera-pasticciera-confettiera. Grazie alle loro abilità manuali, a raffinate tecniche di preparazione e a una buona dose di creatività, questi professionisti trasformano semplici materie prime in deliziosi prodotti. Lavorano sempre più spesso in aziende innovative che completano la tradizionale panetteria-pasticceria con altri servizi (tea-room, prodotti da asporto, catering, ecc.).

Attitudini

Mi interessano i generi alimentari

I panettieri-pasticcieri-confettieri e le panettiere-pasticciere-confettiere lavorano ingredienti come la farina, la panna, lo zucchero o il cioccolato e ne conoscono esattamente le proprietà. Per svolgere questa professione è consigliabile assicurarsi di non avere allergie, in particolare alla farina.

Possiedo buone abilità manuali e creatività

Spesso i prodotti sono realizzati a mano: si impara a lavorare la pasta, a utilizzare la frusta per montare gli albumi a neve e a decorare torte e praline con mano ferma e precisa.

Sono una persona precisa e paziente

I prodotti realizzati sembrano talvolta dei piccoli capolavori. Ciò è possibile grazie a precisione e pazienza. È inoltre importante rispettare le norme igieniche.

Sono flessibile e ho una buona condizione fisica

In particolare per l'indirizzo panetteria-pasticceria, i turni lavorativi iniziano quando la maggior parte delle persone dorme. Questi professionisti e queste professioniste lavorano sempre in piedi e nel processo di produzione devono essere veloci. È quindi necessario godere di buona salute ed essere fisicamente in forma.

Apprezzo il lavoro di squadra

I prodotti di panetteria, pasticceria e confetteria sono realizzati passo dopo passo da persone diverse. Per questo motivo il risultato finale è possibile solo grazie a una stretta collaborazione tra i professionisti. La capacità di lavorare con altre persone è quindi indispensabile.

▼ Anche abilità, pazienza e concentrazione rientrano fra gli ingredienti necessari per realizzare prodotti deliziosi.



Condizioni di lavoro

Piccole aziende e grandi produttori

I panettieri-pasticcieri-confettieri e le panettiere-pasticciere-confettiere lavorano solitamente in piccole o medie aziende che contano da 5 a 40 dipendenti. Esiste anche la possibilità di lavorare o di effettuare il tirocinio in panetterie industriali, per esempio presso dei grossisti. Spesso le piccole aziende si organizzano tra di loro per realizzare degli scambi di apprendisti.

Lavoro manuale e idee originali

Gli orari di lavoro dipendono dai tempi di consegna e dagli orari di apertura dei negozi. In generale, la giornata lavorativa dei professionisti e delle professioniste di questo settore inizia molto presto e i turni possono includere il fine settimana. Per l'indirizzo pasticceria-confetteria si verificano dei picchi di attività nel periodo delle feste (Pasqua, Natale, ecc.).

Nei laboratori di panetteria-pasticceria-confetteria le temperature possono essere elevate. Questi professionisti lavorano secondo procedure e ricette ben definite. La realizzazione dei prodotti di panetteria richiede un grande impegno fisico e manuale, ma anche molta concentrazione e capacità di ragionamento. Dopo aver acquisito l'esperienza necessaria, in molte aziende può presentarsi la possibilità di creare nuove ricette.

Formazione AFC



Condizioni di ammissione

Avere terminato la scuola dell'obbligo.

generale e lo sport. Non è previsto l'insegnamento di lingue straniere.



Durata 3 anni



Corsi interaziendali

Comprendono 12 giornate organizzate dalla SMPPC. Il primo e il secondo anno si svolgono a Trevano (3 giornate ogni anno), il terzo anno prevede 5 giornate a Trevano e una a Lucerna. Temi: igiene e sicurezza sul lavoro, processo di fabbricazione della pasta lievitata, fabbricazione dei principali tipi di prodotti.



Indirizzi

- Panetteria-pasticceria
- Pasticceria-confetteria



Azienda formatrice

Panetterie-pasticcerie-confetterie e aziende di produzione industriale



Titolo rilasciato

Attestato federale di capacità (AFC) di panettiere-pasticciere-confettiere o panettiera-pasticciera-confettiera



Scuola professionale

In tutta la Svizzera esistono scuole che formano panettieri-pasticcieri-confettieri e panettiere-pasticciere-confettiere. Nella Svizzera italiana le lezioni si svolgono 1 giorno a settimana presso la Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) del Centro professionale tecnico (CPT) di Trevano. Temi di insegnamento: lavorazione artigianale e tecnologia, qualità e sicurezza, ideazione e creazione, economia aziendale. Alle materie professionali si aggiungono la cultura



Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici, dopo la formazione professionale di base è possibile conseguire la maturità professionale. Questo titolo permette di accedere alle scuole universitarie professionali (SUP), con o senza esame di ammissione a seconda dell'indirizzo di studio scelto.



◀ Loris Pecorini prepara l'impasto con grande abilità.

Una professione che richiede energia

Loris Pecorini svolge il tirocinio in una panetteria-pasticceria e nel tempo libero pratica il pugilato. In entrambi i casi può sviluppare destrezza, rapidità e resistenza.

Nella panetteria-pasticceria dove lavora Loris, le pagnotte ai semi, i dolcetti, le cheesecake e le tortine meringate al limone sono una vera delizia per gli occhi e le narici. Una ventina di professionisti, di cui otto apprendisti, si dà da fare per rifornire le quattro filiali dell'azienda e anche

▼ Gli ingredienti vengono pesati con la massima precisione.

alcuni alberghi e ristoranti della regione.

Un lavoro variato

Assegnato al settore della panetteria, l'apprendista inizia la sua attività alle tre del mattino e la termina a mezzogiorno, anche il sabato. «Per me gli orari di lavoro non sono un punto negativo, anzi: è una bella sensazione finire di lavorare prima degli altri! Ma devo ammettere che non è sempre facile organizzare la mia vita privata e pianificare gli allenamenti di pugilato.»

Questo lunedì Loris passa da un compito all'altro, mantenendo il ritmo sempre alto: infornare i cornetti, realizzare i pâté di carne, congelare l'impasto per i dolci al cioccolato o i millefoglie e preparare le scorte. La mattinata si conclude pesando gli ingredienti e organizzando il necessario per il giorno successivo. «In panetteria la maggior parte dei prodotti viene realizzata il giorno precedente, l'indomani vengono solo cotti e consegnati. Bisogna quindi ricordarsi esattamente cosa si è fatto il giorno prima, ma anche coordinare il proprio lavoro con quello dei colleghi. Lo spirito di squadra è fondamentale.» Anche la pulizia riveste un ruolo importante: a intervalli regolari,



l'apprendista pulisce i piani di lavoro e passa la scopa.

Prospettive allettanti

Questa professione è in continua evoluzione. «Siamo sempre impegnati e intenti a imparare qualcosa di nuovo. È incredibile cosa si può creare con la farina, il lievito, il sale e l'acqua!» Le conoscenze di un panettiere sono ampie. Per esempio fare la treccia è un'arte a sé. «È un compito che amo moltissimo! Normalmente realizzo una treccia a due fili, ma all'esame finale saranno cinque! Ciò richiede una grande tecnica.» «Dopo il tirocinio seguirò forse la formazione complementare nell'altro indirizzo pasticceria-confetteria. Dovrò perfezionarmi nel lavoro di precisione. In seguito, mi piacerebbe lavorare qualche anno e poi andare all'estero e aprire una mia attività.»



Quando i sapori e l'estetica si incontrano

Capire se un dolce è buono e di qualità anche solo osservandone l'aspetto esteriore? Noemi Micotti ci assicura che è qualcosa che si impara con la pratica e l'esperienza.

Panetteria, pasticceria e confetteria: l'azienda in cui Noemi ha svolto il tirocinio e che l'ha da poco assunta rifornisce i propri negozi con un'ampia gamma di prodotti. Si va dal pane, i panettoni e i pasticcini sino al cioccolato e ai gelati. Alla creazione delle prelibatezze lavorano circa 40 collaboratori. Contando anche i punti vendita il personale supera ampiamente le 100 unità: una vera e propria fabbrica del gusto.

Specialista della pasta sfoglia

Nel corso degli anni Noemi ha assunto sempre più responsabilità nel reparto in cui si realizzano i prodotti a base di pasta sfoglia: brioche di vario genere, danesi, ma anche salatini e cornetti al prosciutto. «Già nell'ultima parte del tirocinio ho iniziato a trasmettere le mie conoscenze in questo campo ai colleghi e alle colleghe più giovani.» Una delle specialità della casa? Sicuramente le brioche vegane al pistacchio. Noemi ci mostra la fase in cui taglia e arrotala l'impasto, precedentemente passato nel laminatoio automatico per ottenere lo spessore

desiderato. Domattina si tratterà di cuocerle e rifinirle con l'apposito ripieno.

Da un giorno all'altro

«Durante il tirocinio ho naturalmente lavorato anche negli altri reparti: in pasticceria, dove si fanno le mousse e i preparati a base di panna, al forno e in confetteria, dove prepariamo i cioccolatini.» Un prodotto finale, ad esempio una torta, è quasi sempre il frutto della stretta collaborazione fra persone con funzioni diverse. La giornata di Noemi si divide in due grandi fasi. «Dalle 04:30 e fino alle 08:00 circa ci occupiamo del cosiddetto servizio, cioè finalizziamo i prodotti per mandarli freschi nei negozi. In altre parole assembliamo i singoli elementi preparati il giorno



^ La pasta sfoglia è la specialità di Noemi.

prima. Distribuiamo i ripieni con la tasca da pasticcere ed effettuiamo le ultime decorazioni, ad esempio con gelatina di frutta e oro alimentare.» Dopodiché, il team ricomincia a produrre le monoporzioni per il giorno successivo.

Fare di necessità virtù

Siccome abita piuttosto lontano dall'azienda, Noemi si sveglia addirittura alle 02:30. Il suo tempo libero si concentra tutto nel pomeriggio, quando i suoi coetanei sono ancora a scuola o nel pieno della giornata lavorativa. Non è di certo uno degli aspetti più attraenti della professione,



^ Noemi si impegna per rendere le sue creazioni di cioccolato delle vere e proprie opere d'arte.



Noemi Micotti

17 anni, panettiera-pasticciera-confettiera AFC con indirizzo professionale pasticceria-confetteria, lavora presso una grande azienda del settore

ma la giovane pasticciera vede comunque il bicchiere mezzo pieno: «Gli amici che davvero ci tengono a vedermi si organizzano e con un po' di flessibilità ci riusciamo. Io poi pratico pattinaggio artistico: per pianificare gli allenamenti individuali avere il pomeriggio libero è un bel vantaggio.»



Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a CFP:
la formazione professionale di base biennale

Creazioni uniche

Xenia Hofmann

18 anni, panettiera-
pasticciera-
confettiera CFP,
lavora in una
piccola azienda
e sta svolgendo la
formazione AFC

Oggi giorno i cornetti vengono prodotti spesso in modo automatizzato anche nelle panetterie locali: un macchinario sofisticato taglia la pasta e confeziona il prodotto. Xenia deve solo inumidire ancora un po' i cornetti e, a seconda della tipologia, cospargerli per esempio di farina di mais.

Velocità e precisione

Per i prodotti di pasticceria la situazione è completamente diversa: la panettiera-pasticciera-confettiera decora un dolce delizioso con bacche di stagione. Ogni frutto viene posizionato con precisione a mano. «I miei compiti sono molto variegati: posso riempire i truffles con la tasca da pasticciere, pesare gli ingredienti per i panini o avviare l'impastatrice.»

Se nell'ambito della pasticceria l'atmosfera è tranquilla e concentrata, in quello della panetteria il ritmo è invece molto sostenuto: Xenia realizza pagnotte ad una velocità impressionante insieme a un collega. «Quando lavoro di giorno, preparo gli impasti e le pagnotte in modo che il turno di notte possa concentrarsi sulla cottura.»

Realizzare un sogno

Dopo aver conseguito il CFP, Xenia ha subito iniziato anche la formazione AFC. «I compiti sono molto simili. L'AFC però richiede più iniziativa e bisogna lavorare più velocemente garantendo la stessa qualità. Inoltre, a scuola i temi vengono approfonditi di più. Nel mio indirizzo (panetteria-pasticceria) gli argomenti sono trattati in modo molto dettagliato. La formazione CFP mi ha invece fornito una buona visione d'insieme.»

Dopo l'ottenimento dell'AFC, Xenia vorrebbe conseguire anche la maturità professionale e intraprendere una carriera di ispettrice delle derrate alimentari. «Grazie al CFP posso inseguire questo sogno. Mi ha aiutata a crescere, a diventare più matura e produttiva.»



^ Xenia decora i dolci a mano con bacche di stagione.

Che cos'è la formazione CFP

Se sei una persona che necessita di un po' più di tempo per imparare o se il tuo rendimento scolastico non è sufficiente per intraprendere una formazione AFC della durata di tre anni, esiste un'alternativa: la formazione professionale di base biennale di panettiere-pasticciere-confettiere o panettiera-pasticciera-confettiera. Le esigenze sono un po' meno elevate, in particolare in ambito scolastico. Al termine del tirocinio, grazie al certificato federale di formazione pratica (CFP), potrai iniziare subito a lavorare o, se ottieni buoni risultati scolastici, accedere al secondo anno della formazione AFC.

Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a CFP

 **Durata** 2 anni

 **Azienda formatrice**

Spesso ci si specializza nella realizzazione di alcuni prodotti e si lavora sotto la supervisione di un/a responsabile.

 **Scuola professionale**

- 1 giorno a settimana
- Temi: lavorazione artigianale e tecnologia, qualità e sicurezza, creazione
- Nessuna lingua straniera
- Sedi: Trevano (CPT) e altre scuole professionali in Svizzera

 **Corsi interaziendali**

- 6 giornate distribuite sui 2 anni di formazione
- Temi: introduzione alla fabbricazione dei prodotti a base di pasta lievitata
- Sede: Trevano

Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC

 **Durata** 3 anni

 **Azienda formatrice**

Questi professionisti lavorano in modo autonomo e sono in grado di creare tutti i tipi di prodotti offerti dall'azienda.

 **Scuola professionale**

- 1 giorno a settimana
- Temi: lavorazione artigianale e tecnologia, qualità e sicurezza, ideazione e creazione, economia aziendale
- Nessuna lingua straniera
- Sedi: Trevano (CPT) e altre scuole professionali in Svizzera

 **Corsi interaziendali**

- 12 giornate distribuite sui 3 anni di formazione
- Temi (a seconda dell'indirizzo scelto): fabbricazione di prodotti di panetteria o confetteria
- Sedi: Trevano e Lucerna



^ Rispettare le quantità

I prodotti di panetteria e di pasticceria sono costituiti da svariati ingredienti. I professionisti e le professioniste devono quindi seguire esattamente le ricette.

> Realizzare gli impasti e modellarli

Dopo aver impastato gli ingredienti, spesso utilizzando una macchina, questi professionisti modellano il prodotto a mano.



✓ **Preparare gli ingredienti** Nella preparazione di prodotti di panetteria o di dolci si mischiano per esempio latticini, cereali o frutta. Tutti questi generi alimentari devono essere trattati correttamente.



^ **Programmare il forno** Temperatura, ventilazione, umidità, tempo di cottura: per una qualità ottimale dei prodotti è necessario impostare correttamente il forno.



^ Farcire e decorare

Ripieni deliziosi e graziose decorazioni: i professionisti e le professioniste realizzano con abilità delle creazioni in grado di soddisfare tutti i sensi.

✓ **Creare prodotti** In molte aziende i professionisti con esperienza possono contribuire a migliorare le ricette o proporre idee per prodotti innovativi.



> **Pulire gli impianti e i macchinari** Le superfici di lavoro, gli impianti e i macchinari devono essere sempre puliti. Solo così è possibile realizzare prodotti impeccabili dal punto di vista igienico.



< **Ordinare e immagazzinare la merce** I professionisti e le professioniste ordinano gli ingredienti mancanti e li conservano correttamente. Anche i dolci pronti devono essere conservati in modo che mantengano la loro freschezza.



Mercato del lavoro

Ogni anno, in tutta la Svizzera, circa 700 giovani concludono la formazione professionale di base di panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC. I titoli CFP rilasciati sono invece circa 80. Chi si candida per un posto di tirocinio nell'indirizzo professionale panetteria-pasticceria ha buone possibilità di ottenerlo. Nell'indirizzo pasticceria-confetteria c'è invece maggior concorrenza.

Diverse possibilità di carriera

Le professioniste e i professionisti qualificati sono molto richiesti sul mercato del lavoro. Dopo il tirocinio può essere utile lavorare in aziende diverse per fare esperienza, conoscere altre tipologie di prodotti e familiarizzare con vari metodi di produzione. Per chi invece cerca un impiego sicuro e a lungo termine, le aziende industriali possono essere un'alternativa.

Esistono diverse possibilità di perfezionamento a tutti i livelli. Le aziende miste, che uniscono la panetteria tradizionale alla ristorazione, sono sempre più numerose. Anche questo contribuisce alla varietà delle prospettive professionali.

✓ Il lavoro di squadra è fondamentale in questa professione.



Formazione continua

Ecco alcune possibilità dopo l'AFC:

Corsi: formazioni di durata variabile organizzate dalle scuole e dalle associazioni professionali

Tirocinio complementare: formazione di base abbreviata per l'altro indirizzo professionale dell'AFC (1 anno) o per la professione di cuoco/a AFC (2 anni)

Esame di professione con attestato professionale federale (APF): capo panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a

Esame professionale superiore (EPS) con diploma federale: dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria

Scuole specializzate superiori (SSS): tecnico/a in tecnologia alimentare

Scuole universitarie professionali (SUP): bachelor in tecnologia alimentare o in economia aziendale



Capo panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a APF

Questo esame di professione è accessibile a coloro che hanno lavorato diversi anni come panettieri-pasticcieri-confettieri (quattro anni per coloro che possiedono un AFC e sette per il CFP). Si tratta di professioniste e professionisti che analizzano il mercato, sviluppano prodotti, ne controllano la qualità e dirigono la produzione. Sono responsabili, fra le altre cose, dell'assortimento, dei processi di produzione, della gestione dei collaboratori e della formazione.



Ingegnere/a in tecnologia alimentare SUP

Gli ingegneri e le ingegnere in tecnologia alimentare sviluppano nuovi alimenti o migliorano quelli esistenti, tenendo conto degli aspetti nutrizionali, gastronomici, economici ed ecologici. Ottimizzano inoltre i processi di produzione e conservazione. Attraverso analisi regolari, assicurano la qualità dei prodotti e il rispetto delle norme igieniche. Eseguono anche indagini sulle abitudini e le preferenze dei consumatori.



Maggiori informazioni

www.orientamento.ch, per tutte le domande riguardanti i posti di tirocinio, le professioni e le formazioni

www.progetta-il-tuo-futuro.ch, informazioni sulle formazioni di base e continue nel settore della panetteria-pasticceria-confetteria

www.swissbaker.ch, Associazione svizzera panettieri-confettieri

www.smppc.ch, Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Cantone Ticino (SMPPC)

www.orientamento.ch/salario, informazioni sui salari

Impressum

1ª edizione 2022
© 2022 CSFO, Berna. Tutti i diritti riservati.

Editore:

Centro svizzero di servizio Formazione professionale | orientamento professionale, universitario e di carriera CSFO. CSFO Edizioni, www.csfo.ch, edizioni@csfo.ch. Il CSFO è un'istituzione della CDPE.

Ricerca e redazione: Peter Kraft, Jean-Noël Cornaz, Fabio Ballinari, Sara Artaria, CSFO **Traduzione:** Sara Laudonio, Wald ZH **Revisione testi:** SMPPC; Alessandra Truatsch, UOSP Bellinzona **Foto:** Thierry Parel, Ginevra; Viola Barberis, Claro; Frederic Meyer, Zurigo; Dominique Meienberg, Zurigo; Lukas Bidinger, Foto Plus **Concetto grafico:** Eclipse Studios, Sciaffusa **Realizzazione:** Roland Müller, CSFO **Stampa:** Haller + Jenzer, Burgdorf

Diffusione, servizio clienti:

CSFO Distribuzione, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Tel. 0848 999 002, distribuzione@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

N° articolo: FE3-3138 (esemplare singolo), FB3-3138 (plico da 50 esemplari). Il pieghevole è disponibile anche in francese e tedesco.

Ringraziamo per la collaborazione tutte le persone e le aziende coinvolte. Prodotto con il sostegno della SEFRI.