

Sondaggio sulla formazione professionale

Sono noti i primi risultati

L'università pedagogica di San Gallo (PHSG) ha realizzato il primo studio sui «Mondi della vita degli studenti in formazione» (Lebel). Sono stati pubblicati i primi risultati.

Nell'ambito dello studio Lebel ci si è concentrati sui ragazzi e i giovani adolescenti, che stanno svolgendo una formazione professionale di base (apprendistato). I vari aspetti sui «Mondi della vita degli studenti in formazione» vengono registrati, spiegati e analizzati in modo differenziato. Tra l'altro si tratta di scoprire l'orientamento verso i vari valori, preferenze lavorative, oneri legati al lavoro, sfide e preoccupazioni. Viene analizzata anche la simbiosi verso i vari settori di vita e la prontezza dei giovani verso comportamenti a rischio.

Orientamento verso vari valori

I primi risultati dimostrano che un buon rapporto verso le persone di fiducia, amicizie e relazioni sono importanti. È anche significativo aver la possibilità di poter svolgere un apprendistato. La crescita in famiglia e le tendenze politiche sono invece meno significative. Per le ragazze è importante una vita sana ed equilibrata con grande attenzione verso il mondo in generale. Per loro è anche importante il raggiungimento di risultati e l'ottimo rapporto fra le persone. Per gli apprendisti figli di emigranti è importante la vita sana e anche ambire a posizioni di primo piano. I risultati scolastici vengono considerati maggiormente



Lo studio rivela che i ragazzi preferiscono un mestiere che sia piacevole e che corrisponda ai loro interessi e alle loro capacità.

dai figli di emigranti che dagli apprendisti indigeni.

Al lavoro con piacere

I ragazzi preferiscono un mestiere che sia piacevole e che corrisponda ai loro interessi e alle loro capacità. Un fattore importante per loro è anche che rimanga abbastanza tempo libero da poter dedicare ai passatempi, alla famiglia e che il posto di lavoro sia garantito. Non ha nessuna importanza per i giovani in formazione se anche i loro amici scelgono

l'apprendistato della stessa professione.

Oneri e sfide

Secondo i giovani in formazione le difficoltà maggiori si situano non tanto nella quantità e nell'impegno lavorativo, bensì nel riuscire a regolare al meglio il tempo libero in rapporto al lavoro. Per molti risulta difficile riuscire a gestire la propria vita in modo sano, in quanto le irregolari ore lavorative rischiano di far entrare il soggetto in una vita molto di-

sordinata.

Comportamenti a rischio

Secondo le loro stesse dichiarazioni, gli adolescenti intervistati consumano le seguenti sostanze una volta alla settimana o più frequentemente: bevande energetiche (46%), birra (39%), sigarette (34%), superalcolici (32%), «Alcolpops» (25%), vino e spumante (23%), antidolorifici (20%), marijuana, hashish e canapa (17%).

Molteplici usi dello studio

I risultati vengono utilizzati durante lo studio alla PHSG. Gli studenti a questo punto operano già come insegnanti e fanno uso di questi dati, durante le lezioni con gli apprendisti.

Uno studio, tre fasi

Nel 2018 è stata iniziata la prima fase di uno studio riguardante un campione di 953 apprendisti. La seconda fase si svolgerà da giugno a settembre 2019 sempre tramite il questionario online in cui partecipano gli apprendisti. Nella terza fase, nell'inverno 2019, i giovani verranno intervistati sia singolarmente che a gruppi su tematiche specifiche.

Ulteriori pubblicazioni verranno rese note nei prossimi mesi.

com/cv/ap

Panino del 1° agosto

La base di calcolo elaborata dalla Scuola Richemont sulla base degli attuali prezzi delle materie prime rimane invariata:

CHF 1.30	per 60 g d'impasto
CHF 1.90	per 100 g d'impasto
CHF 3.40	per 240 g d'impasto

Il materiale promozionale si può ordinare su www.swissbaker.ch/promoshop.



Cavalieri alla Fête des Vignerons

Il 28 luglio alla Fête des Vignerons de Vevey, i Cavalieri del buon pane vodesi parteciperanno alla sfilata. Si partirà da Quai Roussy presso la Tour-de-Peilz fino ad arrivare presso Rivage a Vevey. La partenza è prevista alle ore 15.00. Il corteo durerà circa 45 minuti. www.fetedesvignerons.ch

WorldSkills – Kazan

Più di 1600 dei migliori giovani professionisti provenienti da 60 paesi si sfideranno al WorldSkills a Kazan, in Russia. 47 sono i partecipanti svizzeri. Le gare si svolgeranno dal 23 al 26 agosto e la cerimonia di chiusura il 27 agosto. Maggiori informazioni: www.swiss-skills.ch, www.facebook.com/swisskills, www.worldskills2019.com.

Editoriale

C'era una volta... il «buon pane»

In famiglia mi è stato fatto notare che quando vado ad acquistare il pane dal fornaio, dico sempre in modo simpatico: andiamo a prendere il «buon pane».

Per chi mi conosce sa che non sono una panettiera di professione. Ma da quando lavoro a contatto con i fornai posso dire di aver «sposato» la causa. Stimolo in modo particolare i fornai che giornalmente desiderano migliorare ancora di più un pro-

dotto già buono, che scelgono con cura gli ingredienti e che hanno ancora un rapporto con la propria clientela. Sono queste le qualità che meritano tutta la nostra attenzione.

Al giorno d'oggi stiamo troppo bene, abbiamo di tutto e non siamo più in grado di apprezzare le cose semplici e genuine come il pane fatto con passione e sacrificio dagli abili professionisti.

Eppure di «buon pane» ne abbia-

mo in gran quantità e varietà. Quel prezioso pane che nei paesi poveri per averne anche solo una piccola porzione, sarebbero disposti a fare a piedi svariati chilometri.

Si dice che le «mode del passato» ritornano. Mi auguro pertanto che anche le persone a noi vicine possano riscoprire questo antico e prezioso dono e di volerlo trasmettere alle prossime generazioni. A noi quindi l'arduo compito di continuare ad

educare e sensibilizzare i nostri figli e conoscenti. Chissà se in tempi difficili non si ritornerà ad apprezzare questa vitale fonte di nutrimento.

C'era una volta il «buon pane»... potrebbe essere il titolo di un racconto per bambini che potrebbero non avere più per merenda una semplice e gustosa fetta di pane con burro e zucchero. Così non sia!

Sandra Fogato



Sandra Fogato: di «buon pane» ne abbiamo in gran quantità e varietà.

Bio Gourmet Knospe 2019

BioSuisse consegna ogni anno il premio «Bio Gourmet Knospe» ai migliori prodotti realizzati (da regolamento). Quest'anno l'attenzione va ai prodotti lattiero-caseari e ai prodotti da forno. L'iscrizione è da fare entro il 5 agosto su www.bio-suisse.ch/de/aktuell2.php. L'esperto Food-sensory Patrick Zbinden guiderà i membri della giuria durante i due esami previsti nei mesi di agosto e ottobre. Dal Ticino, tra i membri di giuria, ci sarà Giuseppe Piffaretti. La cerimonia di premiazione si svolgerà a novembre. Valentin Ladner è a vostra disposizione per le informazioni necessarie: valentin.ladner@bio-suisse.ch, Tel. 061 204 66 33. ce/sf

In Italia si mangia sempre meno pane e in Svizzera?

«20 minuti» ha reso noto che secondo i panificatori italiani sulle tavole della vicina penisola si mangia sempre meno pane a causa dei dietisti. Non la pensa così Paola Perrone, dietista presso l'Ospedale regionale di Lugano che ha dichiarato allo stesso quotidiano che non ci sono evidenze scientifiche che dicano che il pane vada evitato. A segnalare il fenomeno «allarmante» sono Assipan (Associazione italiana panifica-

tori e affini) e Assopanificatori (Associazione nazionale dei panificatori pasticceri) che denunciano un calo del consumo pro capite annuo del 38% in 10 anni. Nel 1978 gli italiani mangiavano per persona 84 kg di pane all'anno, 50 kg nel 2008 e solo 31 kg l'anno scorso (85 g al giorno).

Situazione in Ticino

La redazione del giornale d'informazione ha contattato anche il Pre-

sidente Massimo Turuani della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) che commentando i dati italiani ha sottolineato la regolare «regressione» nel nostro territorio. Oltre alla continua diminuzione delle attività, a incidere pesantemente è la gente che mangia sempre meno pane. Un altro fattore determinante è l'importazione di pane precotto estero e il dimezzamento

del numero degli apprendisti.

Vendite stabili per la Svizzera

Secondo il sondaggio nazionale sull'alimentazione menuCH, tra il 2014 e il 2015 il consumo medio giornaliero di pane è stato di 115 g. Gli svizzeri tedeschi hanno mangiato il 25% di pane in più dei ticinesi. Il sondaggio riguardava la popolazione di età compresa tra i 18 e i 75 anni. sf

Anton Froschauer – Direttore della Confiserie Al Porto

Discrezione ed efficacia

Abbiamo incontrato il Direttore della Confiserie Al Porto che siede anche nel CdA della Pistor Holding. Dalla nativa Austria al lungimirante arrivo in Ticino, Anton Froschauer si è guadagnato consensi.

Il 1965 pensò bene di chiudere in bellezza la sua annata, visto che Anton Froschauer proprio il 30 dicembre di quell'anno nacque in un paesino a pochi km da Linz (Austria).

Calore familiare

In compagnia di altri 3 fratelli e accompagnato da due genitori particolarmente premurosi, ha potuto godere, durante la sua crescita, di quei valori umanistici che nella vita fanno la differenza. Oltretutto il padre, che era custode scolastico, veniva confrontato ogni giorno con tutte quelle realtà che regolano la disciplina della crescita. Per di più la madre di Anton Froschauer contava altri 14 tra fratelli e sorelle. Quando ci si riuniva per le feste di famiglia con i vari cugini, al centinaio di persone si arrivava con facilità. Forse questo è stato già il primo indizio che la carriera professionale di Anton Froschauer sarebbe ruotata attorno a numeri importanti. Particolare non indifferente il fatto che la loro casa era posta a pochi passi dalla chiesa del paese. Di conseguenza l'Anton ragazzino è stato prima chierichetto e poi, con l'aiuto dei fratelli, collaborava attivamente col parroco alla preparazione dei matrimoni, battesimi e altre festività. In seguito ci fu pure un momento in cui era stata presa in considerazione anche la possibilità di entrare in seminario.

Inizi professionali e arrivo in Ticino

Dalla possibile veste nera si passa invece alla giacca bianca e si forma professionalmente in un ristorante della sua regione sia come cuoco che come addetto al servizio. I primi compiti di responsabilità gli vengono affidati quando bisognava organizzare il pranzo in onore del Vescovo che arrivava nel suo paesino per la funzione religiosa in occasione dei più importanti sacramenti.



Regolari incontri decisionali tra Anton Froschauer e il Vicedirettore Paolo Loraschi (di spalle).

Nel 1985 la grande scelta di emigrare. Arriva vent'enne ad Ascona, iniziando subito presso il prestigioso Albergo Giardino, dove conosce anche Angelo Conti-Rossini, allora uno dei più acclamati chef alle nostre latitudini. Nel 1994 entra nel gruppo Feldpausch in qualità di responsabile acquisti. Poco più tardi Anton Froschauer, assieme ad altri soci, crea la Confiserie Al Porto SA, rilevando dalla Feldpausch (che oltre Gottardo era impegnata nell'abbigliamento di alto livello), la parte dedicata alla panetteria-pasticceria-confetteria.

Questa nuova gestione ha sviluppato diverse attività in Ticino, che noi tutti ben conosciamo. Particolarmente indovinata (anche se a mio avviso non ancora valutata come merita) la parte della ristorazione presso il Grand Café Al Porto di Lugano.

Formazione professionale e ruoli

Da quando Anton Froschauer dirige la Confiserie Al Porto SA e grazie soprattutto alla collaborazione fattiva di Paolo Loraschi (responsabile della produzione oltre che Vice-

direttore), è stata portata a termine con lusinghiero successo la formazione di oltre 50 apprendisti del settore. Da quest'anno Anton Froschauer è anche Vicepresidente della Pistor Holding e dallo scorso anno membro del CdA della Pistor AG. E' stato anche membro della Fondazione della Scuola Richemont di Lucerna completando i suoi 12 anni di mandato.

Aneddoto

Nel 1985, quando Anton Froschauer

er arrivò in Ticino, venne subito confrontato con un curioso e simpatico episodio. Non conoscendo ancora la nostra lingua ed avendo un biglietto del treno che lo doveva portare fino a Locarno, scese per sbaglio a Lugano. Dopo lo stupore nel sentire che da noi si parlava italiano, capì che doveva prendere ancora una volta il treno per poter arrivare fino a Locarno.

Onore al merito

Con Anton Froschauer sono stato quattro anni in Comitato Centrale e un'altra decina in Comitato cantonale. Discrezione, educazione, affidabilità e modestia hanno creato in lui quegli elementi indispensabili, che accompagnati da lungimirante sapere e rispetto per il prossimo, permettono l'ottenimento di quei risultati non alla portata di tutti. Ma ancora di più è ammirevole la capacità di onorarli quotidianamente e farli durare nel tempo.



Massimo Turuani
Presidente SMPPC

Anton Froschauer (in primo piano) con Paolo Loraschi (secondo da destra) e i collaboratori del laboratorio di panetteria-confetteria a Tenero.

A. Froschauer

Nuovo sito web cppc: fatti e cifre

Il sito web della Commissione paritetica dei panettieri-confettieri svizzeri (cppc) è stato rinnovato ed è attivo dall'11 luglio.

Informazioni trasparenti

Una delle maggiori preoccupazioni della cppc non era solo l'attuale grafica, ma anche il contenuto. «Creiamo più trasparenza, pubblichiamo fatti e cifre», spiega Edgar Ehrbar, membro del nuovo Comitato centrale e cppc a «panissimo». Le specifiche pubblicate sul sito web che riguardano i profitti e l'utilizzo dei contributi alle spese di esecuzione, nonché sul finanziamento della formazione continua (incluso il link della Scuola Professionale Richemont) provengono, tra l'altro, dalla Segreteria di Stato dell'economia (SECO). Sul sito web si trovano anche spiegazioni inerenti i contributi alle spese di esecuzione. La Richemont riceve contributi annuali (DOG) per garantire la formazione

continua. Questi contributi servono in particolare a sostenere l'esame per l'attestato professionale federale (APF) e l'esame professionale superiore (EPS) e, a partire dalla modifi-

ca del Contratto collettivo di lavoro (CCL) a partire dal 2019, anche a sostenere i corsi offerti dalla Richemont per lavoratori non qualificati ai sensi del CCL. Le informazioni e

i documenti da scaricare vengono aggiornati per datori di lavoro e dipendenti.

com/sf
www.pkbc.ch



www.pkbc.ch