



Lanciato l'anno WorldSkills

La squadra SwissSkills si compone di 11 ragazze tra cui Ramona Bolliger (panettiere-pasticciere) e Uthaya Umakaran (pasticciere-confettiere), 26 ragazzi e 37 esperti. Rappresenterà la Svizzera durante il 44° campionato dei mestieri dal 14 al 19 ottobre ad Abu Dhabi. Più di 1300 giovani professionisti di 76 nazioni si affronteranno per il titolo di campione del mondo. Durante la giornata SwissSkills Day, i campioni svizzeri dei mestieri 2016 di ca. 60 professioni, si sono distinti a Berna.

I vincitori hanno potuto ottenere i loro premi direttamente dalle mani del Consigliere Federale Johann Schneider-Ammann.

Iniziativa SwissSkills

Durante questa giornata, è stata lanciata l'iniziativa SwissSkills e presentato l'ultimo studio della pedagoga Prof. Dr. Margrit Stamm. «Questa pubblicazione prova ancora una volta il carattere unico del nostro sistema di doppia formazione. In Svizzera i giovani di tutti gli

strati sociali indipendentemente dalle loro attitudini scolastiche godono di eccellenti prospettive professionali. Le delegazioni vincitrici della squadra SwissSkills ci ricordano regolarmente che i nostri giovani professionisti sono tra i migliori al mondo», ha spiegato il Consigliere Federale Johann Schneider-Ammann.

Tra i migliori al mondo

La SwissSkills gioca ugualmente un ruolo centrale nelle iniziative pub-

bliche e private nelle collaborazioni presenti a Berna. La Fondazione SwissSkills, la Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione, l'Unione padronale svizzera, l'Unione svizzera delle arti e dei mestieri così come il settore pubblico UBS e Ringier si sono fissati l'obiettivo comune di sostenere ancor più la formazione professionale svizzera e di far conoscere ancora meglio i suoi vantaggi e le sue opportunità.

pd/cv/mt

Le vetrine «addobbate» a festa per il 100° SMPPC

Siamo stati piacevolmente sorpresi dall'iniziativa della Panetteria Pasticceria Peverelli di Bellinzona, che ci ha fatto pervenire tramite e-mail – info@smppc.ch – la foto del tavolo decorato a festa per il centenario della SMPPC con i prodotti realizzati per l'occasione.

Così ci permettiamo chiedere ai nostri associati che allestiscono le loro vetrine per dare lustro ai cent'anni dell'associazione, di inviarcene per e-mail le loro fotografie che verranno pubblicate sui prossimi numeri.

Segretariato SMPPC



Panetteria Peverelli – Bellinzona.

Una sicurezza giuridica per l'economia

Tre settimane fa il popolo svizzero ha chiaramente respinto la terza riforma dell'imposizione delle imprese. Le conseguenze sono difficili da stimare. Tutto dipenderà dal modo in cui il nuovo modello sarà configurato. Questo dovrà essere elaborato con la collaborazione dei cantoni, dei comuni e dell'economia. È importante che il nuovo modello possa reggere davanti al popolo, in vista di un'eventuale nuova consultazione.



CORONA DEL FORNAIO

NOMINI LA SUA



baeckerkrone.ch

OLL 5: piccolo cambiamento ma di grande effetto

Negli scorsi giorni è stata organizzata una serata informativa da parte della Divisione della formazione professionale presso il Centro della protezione civile di Rivera riguardante le ultime informazioni nel campo della formazione, per quanto riguarda orari e sicurezza sul lavoro.

L'ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori OLL5, ha avuto un piccolo cambiamento ma di grande importanza! La modifica sta nel fatto che se prima i giovani sotto i 16 anni non potevano svolgere lavori pericolosi (soda caustica, affettatrice e macchinari generali), ora invece si è ridotto il tutto a 15 anni d'età come soglia minima di partenza.

A questo punto però entra in gioco una nuova normativa che prevede una costante istruzione in azienda per ogni apprendista riferita a qualsiasi tipo di macchinario o lavoro pericoloso. Inoltre il tutto dovrà essere protocollato e controfirmato dall'apprendista. Questo soprattutto nel caso in cui dovesse accadere un infortunio in azienda.

» Inoltre il tutto dovrà essere protocollato e controfirmato dall'apprendista.

Non sarà sufficiente che il datore di lavoro garantisca a parole che tutta l'istruzione del caso era stata data; quindi sarà di grande importanza il documento scritto che attesta quanto avvenuto a livello di istruzione da parte del responsabile della sicurezza (generalmente il datore di lavoro, oppure un dipendente designato che abbia un AFC della nostra professione).

Il controllo

Era pure stato distribuito un fascicolo su cui veniva indicato il grado di pericolosità di ogni macchinario e

il conseguente modo di procedere per l'utilizzazione dello stesso. Nel primo anno di formazione bisogna considerare di avere la persona responsabile della formazione (o titolare AFC) costantemente al fianco

» Ora invece si è ridotto il tutto a 15 anni d'età come soglia minima di partenza.

dell'apprendista durante l'utilizzo; nel secondo anno una stretta sorveglianza anche se si può iniziare a lasciare un po' più di autonomia al soggetto. In ogni caso questo deve sempre avvenire in modo che qualunque mossa falsa possa essere subito bloccata. Nel terzo anno è sufficiente un controllo più «occasionale» nel senso che il responsabile della formazione possa proseguire nel suo lavoro con buone possibilità di garanzia che un'apprendista del terzo anno si sia preparato diligentemente per affrontare la situazione.

Nei casi gravi

Da ora in poi la Divisione della formazione professionale e l'Ispettorato del lavoro collaboreranno molto più da vicino tenendosi reciprocamente e costantemente informati. Bisognerà anche tener conto di controlli da parte dell'Ispettorato del lavoro. Nei casi in cui si riscontrassero lacune gravi e pesanti si può incorrere anche nella revoca dell'autorizzazione a formare apprendisti.

mt/dr

Ndr: resta comunque il fatto che per un ottimo equilibrio formativo tutte le parti in causa devono collaborare il più possibile e ogni tanto dare spazio anche ad una sana analisi interpretativa delle cose che può contribuire a far crescere lo spirito culturale nel mondo del lavoro.

Formazione professionale

Analisi dei Corsi interaziendali

Il Centro Professionale di Trevano ha ospitato nel mese di febbraio gli apprendisti del primo e secondo anno.

Nei primi mesi dell'anno iniziano i corsi interaziendali (modulo 1 e modulo 2), che hanno come obiettivo, l'entrare in una corretta procedura di lavorazione e in seguito una conoscenza degli ingredienti che compongono le ricette al fine di osservare la loro funzione in esse. Un punto fondamentale che i nostri ragazzi stentano ancora a comprendere, sono le problematiche o le diverse tipologie di lavorazione, stando attenti ad avere una buona pratica di fabbricazione. Durante i corsi abbiamo la possibilità di ap-

profondire le lavorazioni e i procedimenti visto che la produzione non è quantitativamente impegnativa. Ultimamente si è notato come non sia più presente l'espressione d'eccellenza in certi soggetti, bensì una buona media generale nonostante che si trovino per la prima volta a collaborare tra loro in un nuovo laboratorio. Questo è un riscontro positivo che ci lascia ben sperare per una buona continuazione della nostra professione.

Luca Danesi, Responsabile
Corsi interaziendali 1° e 2° anno



Daniel Riegljano

Al Porto Café Stazione: elegante e invitante

E' stato riaperto, venerdì 10 febbraio, dopo soli 10 giorni di intensi lavori di ampliamento e ristrutturazione, il rinomato Al Porto Café Stazione, situato in Piazza Stazione a Locarno-Muralto. Fra le novità spicca il nuovo ambiente, accogliente ed elegante, arredato con invitanti divani, raffinati colori abbinati a moderni specchi, un innovativo banco di presentazione delle note creazioni e il nuovissimo forno dal quale tutto il giorno, fino alla chiusura, vengono sfornate diverse specialità impastate e preparate durante la notte dalle sapienti mani dei panettieri e pasticceri della Confiserie Al Porto. Il «croissant de jour» è la novità assoluta che consiste in una continua sfornata di questo gustoso prodotto interpretato in diversi modi. Ogni giorno si può gustare un croissant diverso: pistacchio, lampone e cioccolato. Il nuovo forno installato permette la cottura immediata di una serie di prodotti altamente artigianali e di promuovere la vendita in maniera ben profilata riducendo al minimo gli scarti e aumentando considerevolmente le vendite. Il tutto ospitato da un am-

biente particolarmente coinvolgente. La cura degli interni è stata realizzata in collaborazione con l'interior designer Michele Vester mentre tutti i lavori sono stati affidati ad artigiani locarnesi e svizzeri.

Il rinnovato luogo d'incontro Al Porto di Piazza Stazione è facilmente raggiungibile ed è aperto 7 giorni su 7. L'innovativa e dinamica Confiserie Al Porto, con una produzione creativa-artigianale a Tenero,

gestisce sei negozi, Café e Ristoranti a Locarno, Ascona e Lugano, offrendo lavoro a ben 90 collaboratori che ogni giorno si prodigano per deliziare gli stimati ospiti e clienti.

Marketing Al Porto



fotogarbani.ch