

Consigli e trucchi per la formazione

Il primo trimestre degli apprendisti che hanno iniziato l'apprendistato nel 2017 è terminato. Nel secondo trimestre verranno confrontati con il Tool «Learndoc». Per usufruirne al meglio, si utilizzano vari modi, i quali possono rivelarsi molto utili. Probabilmente non la vedranno così inizialmente né gli apprendisti né i formatori. Più si avvicinerà la procedura di qualificazione, più darà un senso il lavoro svolto.

- Nel 1° anno d'apprendistato create o definite i prodotti per la vostra lista. La lista dei prodotti si trova su www.forme-deine-zukunft.ch > Dokumente > Produktion-EFZ o EBA (AFC o CFP) che non sono gli stessi fogli.
- Determinate in questi prodotti i semi lavorati necessari ed elencate questi in una lista.
- Gli apprendisti devono mettere un «visto» dopo aver lavorato con

» Gli apprendisti devono documentare la loro esperienza su «Learndoc».

- un semi lavorato, così sia l'apprendista sia il formatore hanno sotto controllo quante volte è stato fatto l'esercizio su questo prodotto.
- Il formatore definisce la quantità delle ricette che deve sapere l'apprendista entro un mese.

Esempio: Al mese 5 prodotti semi lavorati entro il 25 del mese, anche se ci sono vacanze, corsi interaziendali o giorni festivi in queste quattro settimane. Gli apprendisti devono imparare a gestirsi.

- L'apprendista prepara una lista con i nomi dei prodotti del mese, che sono stati visti in azienda. Così è più facile tener controllato i prodotti.
- Ricette con errori vanno corretti entro il 25 del mese successivo.
- Gli apprendisti devono marcare la dimensione del lotto dell'azienda e creare una copia convertita per la procedura di qualificazione.
- Ricordatevi che ci sono prodotti che si tengono per poco tempo nell'assortimento. Per questo si consiglia di fare subito delle foto del prodotto. Per la miglior presentazione ricevete sicuramente degli aiuti da parte della vendita (foto-ricetta). Ogni apprendista deve preparare le foto delle singole fasi lavorative del prodotto

- per Learndoc e descrivere il tutto in modo dettagliato. È consigliato creare una cartella sul proprio computer dove tenere le foto dei prodotti, così l'apprendista li trova facilmente quando ne ha bisogno.
 - Gli apprendisti devono documentare la loro esperienza su «Learndoc». Quali sono i prodotti che si devono tenere sott'occhio/cosa devo fare per non ripetere un errore/cosa era successo, in quanto il prodotto non è riuscito in modo ottimale/ecc.
- Questa documentazione dell'esperienza non è un desiderio della Richemont o della PCS. La documentazione dell'esperienza è un requisito legale (Legge sulla formazione professionale LFP), che dev'essere soddisfatta. È da consi-

derare in modo uguale come il diario operativo di un apprendista falegname.

Nel caso in cui il formatore si dovesse trovare in difficoltà sull'utilizzo può rivolgersi ad un maestro esperto, così da poter partecipare all'istruzione di Learndoc.

I consigli e i trucchetti elencati sono un'indicazione su come si può procedere. Condivideteci le vostre esperienze positive così da poterle trovare una fatta su misura. Tramite il buon esempio e un pensare positivo verso le condizioni richieste, passate un buon messaggio agli apprendisti. Auguro a tutti tanto piacere nel proseguimento e nella formazione degli apprendisti.

Peter Signer, membro CD; responsabile della formazione PCS

Ogni bene per lo sprint finale

Mancano circa sette mesi alla conclusione dell'apprendistato dei giovani in formazione al terzo anno. Per arrivare al traguardo però ci vuole ancora molto impegno. Per motivarli con un «doping» legale, la redazione di «panissimo» offre da subito fino a luglio 2018 un abbonamento gratuito.

Organo ufficiale

«panissimo» è la principale pubblicazione per la categoria professionale e l'organo ufficiale di pubblicazione dell'Associazione svizzera dei mastri panettieri-confetteri svizzeri.

Annunci di lavoro

I lettori di «panissimo» ricevono informazioni specializzate sulle tendenze, gli sviluppi del mercato e le novità. Inoltre si possono trovare sul giornale, un gran numero di inserzioni per posti vacanti, che per la ricerca di un impiego dopo il tirocinio non è poca cosa.

Contributi editoriali

La redazione è pronta a ricevere da parte dei giovani apprendisti nuove idee e contributi editoriali.

Tutto il team della redazione di «panissimo» augura ogni bene per lo sprint finale! Claudia Vernocchi

Dopo il sale la discussione sullo zucchero

Durante l'Expo 2015 di Milano, è stato firmato un accordo tra dieci produttori alimentari svizzeri e il Consigliere federale Alain Berset. L'accordo prevede di ridurre nei prossimi quattro anni, la quantità di zucchero del 2,5% nello Yogurt e del 5% nel Müesli. L'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità), vuole ridurre gli zuccheri e i grassi nei generi alimentari. «Insieme alla Scuola professionale Richemont dobbiamo dimostrare ai consumatori che il problema non sono i nostri prodotti. Non è lo zucchero o il grasso contenuto nei prodotti ad essere dannoso, ma soltanto la quantità che ne viene assunta» ha evidenziato il direttore PCS Urs Wellauer. cv

Burro – le scorte e il prezzo in Svizzera

Le scorte di burro sono attualmente abbastanza al limite. Rispetto agli anni precedenti, la riserva di burro è diminuita ma la Pistor garantisce una scorta fino alla fine dell'anno. A partire dal 1° ottobre si è verificato un aumento di prezzo del latte. I prezzi del burro sono alti e le riserve di 1050 tonnellate sono veramente al limite. In vista dell'aumento del consumo di burro per la fine dell'anno, si può parlare di una carenza del prodotto. cv



Primo salone del cioccolato a Lugano

CHOC grande successo

Si è appena concluso il primo salone del cioccolato organizzato a Lugano con il patrocinio della SMPPC e già si pensa all'edizione 2018.

Si è trattato di un successo totale, oltre 10000 persone hanno visitato gli spazi espositivi e partecipato alle numerose attività messe in calendario dagli organizzatori. E' stata l'edizione «zero» quindi con tutti i pro e i contro che ci possono essere nel creare una manifestazione del genere. CHOC si è fatta apprezzare per aver proposto un focus sul mondo del cioccolato a trecentosessanta grandi.

Ricco programma

Il programma diviso in tre giornate ha proposto il meglio di quanto la nostra realtà ticinese del cioccolato possa offrire. Nei due palchi principali si sono esibiti chef di fama internazionale proponendo al numeroso pubblico dei prodotti di qualità eccelsa. Lo spazio scuole ha visto alternarsi la Scuola di Barcellona EPGB, la Scuola professionale di Trevano e la Scuola di pasticceria di Como. Due appuntamenti hanno

però richiamato l'interesse del pubblico.

Il concorso dessert al Piatto sponsorizzato da Gastroimpuls che ha visto sfidarsi 10 professionisti provenienti dal Ticino dalla Svizzera tedesca e dalla vicina Italia. I piatti presentati erano tutti di livello tecnico eccellente, sia per quanto riguarda il lato estetico che per la degustazione.

L'altro momento che ha lasciato il pubblico a bocca aperta è stata la performance del Maestro Paolo Loraschi che coadiuvato dal suo assistente «gocciolini» in arte Alberto Martines della scuola Dimitri di Verscio ha presentato una ricetta esilarante riferita ai quattro elementi: terra, aria, fuoco e acqua.

Sono state proposte anche delle sfilate di moda, intrattenimenti per i bambini, massaggi al cioccolato e non mancava un'esposizione di macchinari. Il palco frontale dove

venivano fatte tutte le demo è stato realizzato dalla Ti-Gel che fungeva da main sponsor.

Edizione 2018

Gli organizzatori sperano che alla prossima edizione possano partecipare anche colleghi dal resto della Svizzera e che il successo avuto da CHOC faccia da traino per convincere quei colleghi di casa nostra che avevano espresso scetticismo verso l'evento. Per il prossimo anno si dovrebbe trovare ancora posto, il condizionale è d'obbligo perché visto il successo di quest'anno può succedere di tutto. Chi da tempo si chiedeva cosa fa la SMPPC per i soci, CHOC è una delle risposte.

Vi invitiamo a visitare il sito www.choc.events e la pagina facebook dove troverete molte foto della manifestazione.

I Fondatori di CHOC: Paolo Piccioni, Giuseppe Piffaretti, Pierpaolo Magni

In primo piano

Passaggio alla Panvicaplus



R. Keller, dir. della Cassa Pensioni presso la Cassa di comp. Panvica

«Cosa succede agli assicurati che non sono d'accordo con il cambiamento di cassa pensioni?»

Il cambiamento di cassa pensioni è una decisione presa a maggioranza e quindi vincolante anche per gli assicurati in disaccordo.

Le casse pensioni si caratterizzano per la collettività. In Svizzera i singoli assicurati non possono scegliere liberamente la cassa pensioni, bensì è il datore di lavoro a scegliere una soluzione previdenziale per i suoi collaboratori in accordo con la maggioranza. Se singoli assicurati non sono d'accordo con il cambiamento, ciò non significa che per essi venga mantenuto lo status precedente: vale la decisione presa dalla maggioranza. Se meno della metà degli assicurati di un datore di lavoro si dichiara contrario, il cambiamento diventa effettivo.

In caso di domande, dubbi e incertezze relativamente a un cambiamento della cassa pensioni, è importante che tanto gli assicurati quanto il datore di lavoro si mettano in contatto con i responsabili della cassa pensioni prima di decidere: un colloquio chiarificatore aiuta a prendere la decisione giusta.



Tra i molti espositori la Pasticceria Ricigliano SA di Lugano che ha deliziato i visitatori con le sue specialità.

Remo Keller, Panvica

Il Comitato centrale (CC) in breve

Aziende industriali: la PCS fa pressione

Il CC si è riunito a Rothenburg per la sua seduta di novembre. Vengono qui riportati i temi più importanti trattati durante l'incontro.

- **Comitato Cantonale Ticino:** a fine settembre il Comitato direttivo della PCS si è incontrato a Lugano con il Comitato Cantonale della SMPPC. Si è poi riunito la mattina seguente per deliberare sulle trattande in programma.
- **Strategia della PCS:** il futuro allineamento dell'associazione viene discussa al momento con varie persone del nostro settore così come in un gruppo di lavoro e nella direzione della PCS. Il Comitato Centrale verrà informato a febbraio.
- **Successione gestione aziendale:** la ricerca per i successori del membro-CD Bruno Ghilardi (2018) come per Marco Berwert e Jean-Louis Ackermann (entrambi 2019) dev'essere affrontato adesso. Silvan Hotz ha chiesto ai membri del CC, di nominare eventuali candidati.

Urs Wellauer direttore PCS
su temi politici

- **Legislazione alimentare:** la ricertificazione è in fase di preparazione. Nel corso dei cambiamenti sui valori di riferimento microbiologici, la PCS cerca di trovare un comune accordo con i responsabili. Cronologia: a seconda della ricertificazione dell'USAV (Ufficio federale della sicurezza alimentare e veterinaria) entrerà in vigore a metà 2018 o inizio 2019.
- **Prodotti da forno e turismo degli acquisti:** per i due temi è stata creata una scheda informativa. I documenti si trovano su: www.swissbaker.ch.
- **Interpellanze Bourgeois e Hess:** l'interrogazione parlamentare del Consigliere nazionale e Presidente dell'associazione degli agricoltori Jacques Bourgeois (PLR) sulla prova dell'origine per i prodotti da forno importati è terminata, così come quella del consigliere nazionale bernese Lorenz Hess (PBD) con il tema «Sondaggio sui dati dei consumatori e di mercato». Gli autori non si accontentano della risposta del Consiglio federale. Ulteriori passi non sono previsti. Il dir. Urs Wellauer resta in contatto con i politici in questo contesto.
- **Fait maison (fatto in casa):** un ulteriore obbligo di dichiarazione per i «prodotti prefabbricati» sarà omissis. Sarebbero soltanto altre normative per i nostri membri. È una scelta su base volontaria per le aziende. A questo proposito, la PCS ha scritto dei punti che vengono inviati ai membri del CC. È in corso un monitoraggio attivo sugli sviluppi. «Perseguiamo il processo politico» assicura Urs Wellauer.
- **Aziende industriali:** la PCS fa pressione all'USAM (Unione svizzera delle arti e mestieri). Mercoledì la PCS ha potuto mostrare su questo tema, un filmato realizzato per l'emittente televisiva «Fokus-PMI». È stato preparato venerdì scorso nell'azienda dell'imprenditore Ernst Hotz. Urs Wellauer ha potuto dare il suo contributo televisivo. L'obiettivo da raggiungere è l'abrogazione della differenza tra le aziende industriali e non industriali (Art.5 Legge sul lavoro).
- **Iniziativa «Prezzi-Equi»:** le firme vengono consegnate il 12 dicembre.
- **Aumento delle misure di prevenzione:** il Consigliere nazionale e direttore dell'organizzazione padronale Hans Ulrich Bigler ha fatto una richiesta sul crescente spostamento delle misure di prevenzione.
- **Tasse sullo zucchero e sui grassi alimentari:** la PCS sta elaborando un argomento.
- **Formazione professionale 2030:** il progetto per la presa di posizione è stata consegnata. Conclusione: è ritornato al mittente. «Necessita una nuova presentazione», ci spiega Urs Wellauer. La SEFRI (Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione) organizza per fine novembre un ulteriore incontro su questo tema.
- **Preventivo 2018:** lo ha approvato il CC della PCS con una perdita di 264'000 CHF, nonostante i notevoli risparmi. Per la prima volta non è stato tenuto conto della metà del profitto della FBK 2019. Il contributo base di 550 CHF rimane invariato. È stato accolto anche il preventivo del Fondo di soccorso e della Fondazione patrimonio pane svizzero.
- **FBK 2019:** il futuro della FBK era un tema al workshop strategico del 27 ottobre e più precisamente se nel 2021 si potrà svolgere tra fine maggio e inizio giugno. Nel 2019 si terrà nuovamente dal 17 al 20 marzo.
- **CCL:** Harisa Reiz, rappresentante giuridica della PCS, ha informato sulle trattative in corso del CCL. I membri del CC hanno accettato l'intero pacchetto con soli 3 voti a sfavore.
- **Docenti Professionali Panettieri Pasticcieri Confettieri:** hanno affrontato i seguenti argomenti durante l'ultimo incontro. Materiale didattico, ottimizzazione, Leandoc e formazione continua.
- **Panvica:** M. Berwert, informa sulla situazione attuale in merito al passaggio dalla Cassa pensione Panvica - Fondazione di Previdenza pariparis delle aziende svizzere - alla Fondazione di previdenza Panvicaplus.
- **SBC Baumanagement:** l'azienda ha terminato alla fine di agosto e dovrebbe essere liquidata entro la fine dell'anno.
- **PCS profilo settoriale:** Urs Wellauer ringrazia la SBC Fiduciaria SA per lo specchietto 2016 e per il lavoro svolto.
- **«panissimo» offerta per gli abbonati:** la responsabile di redazione Claudia Vernocchi informa sull'azione attuale degli abbonamenti-café per le aziende e richiama i partecipanti del CC di attivarsi e di motivare i membri alla partecipazione stessa e di contribuire alla pubblicità per l'immagine del settore e della propria azienda.
- **swissbaker-jobs.ch:** Claudia Vernocchi ricorda l'esistenza della piattaforma che contiene molti interessanti posti di lavoro.

Il CC conferma i membri delle seguenti commissioni

- **Revisione dei conti:** David Koller, Sursee; Peter Speck, Zugo. Un successore per Werner Ruppreiner, San Gallo, non si è ancora trovato.
- **Fondazione della Scuola professionale Rlichemont PCS** (anno d'elezione 2020): Maja Fahrni, Merlingen (nuova, al posto di Irene Muralt); Daniel Nyffeler Aarwangen (nuovo; al posto di Stefan Romang).
- **Commissione dei concorsi:** Presidente Daniel Nyffeler, Aarwangen, Christoph Ackermann, Grandson; Urs Meichtry, Lucerna; Urs Röthlin, Lucerna; Marie-Anna Schmidiger, Rafz; Urs Wellauer, Berna; Markus Zimmerli, Lucerna; Vanessa Schnyder, San Gallo; Cacic Matias, Lucerna (verbale senza diritto di voto).
- **Fondazione patrimonio pane svizzero:** Presidente Dr. Werner Bellwald, Naters; Max Hächler, Seengen, Werner Hürlimann, Lucerna; Lukas Imseng, Saas Fee; Mas Käser, Aarau; Markus Tscherrig, Berna; Paul Wick, Benken; Peter Zai, Lucerna. Un successore per Klaus Schwegler, Menzingen, non si è ancora trovato.

Claudia Vernocchi

Spicy-Cracker



Dichiarazione

Lista degli ingredienti
Semola di grano duro (contiene **glutine**), **farina di frumento**, **farina di spelta**, olio d'oliva, lievito di panetteria, sale da cucina iodato, semi di finocchio <1%, coriandolo <1%, cumino <1%, anice <1%.

Valori nutritivi per 100 g
 Valore energetico 965 Kj / 469 kcal. Lipidi 9,8 g, di cui acidi grassi saturi 1,3 g; glucidi 77 g, di cui zuccheri 1,1 g; proteine 15 g; sale 1,9 g.

Dichiarazione, valori nutritivi e calcoli si rapportano esclusivamente a questa ricetta.

Spicy-Cracker (8500 g)

2500 g Semola di grano duro
 1250 g Farina di frumento 720
 1250 g Farina di spelta 720
 2700 g Acqua
 200 g Lievito di panetteria
 420 g Olio d'oliva; aggiunto successivamente dopo 1-2 minuti d'impasto
 100 g Sale da cucina

80 g Miscela di spezie per pane; aggiunta con il sale alla fine dell'impasto e finire di impastare sino all'ottenimento di una pasta serica.

Lievitazione: 60 minuti, ripiegare in seguito una volta e lasciar lievitare ancora per 30 minuti.

Miscela di spezie per pane (80 g)

20 g Semi di finocchio
 20 g Coriandolo
 20 g Cumino
 20 g Anice

Ingredienti

1200 g Farina da spolvero per laminare

Tempo | Prezzo

Tempo (300 pezzi): 105 min.
 Prezzo per 100 g: CHF 4.55.

Preparazione



Miscela di spezie per pane

Ridurre tutti gli ingredienti tramite mortaio o mixer al fine d'ottenere una miscela raffinata.



Preparazione

Dividere l'impasto in pezzi da 850 g, arrotondarli e lasciarli riposare in frigorifero coperti 15-20 minuti a 5 °C.
 Spolverare regolarmente le due facce della pasta e spianare a 0,5 mm su una lunghezza di 25-30 cm. Trasferire su delle teglie con carta al silicone. Infine lasciar lievitare a temperatura ambiente 20-30 minuti.



Cottura

Introdurre in un forno a medio calore vaporizzando leggermente. Dopo 5 minuti aprire il tiraggio e cuocere in modo croccante.

Imballaggio

Una volta raffreddati imballarli bene nei sacchetti di cellofan. Conservazione: fino a 3 settimane a temperatura ambiente.