

«vendita 2022+»

Migliorare l'apprendistato del Commercio al dettaglio

La società e l'economia stanno cambiando. Grandi tendenze come la globalizzazione, la digitalizzazione, la riqualifica, il cambiamento demografico e la flessibilità sul mercato del lavoro non si fermano nemmeno davanti alla formazione professionale. Come può affrontare queste sfide il commercio al dettaglio?

A metà giugno si è svolta la conferenza della «Formazione nel Commercio al Dettaglio in Svizzera» (FCS) del 2018. La FCS è l'organizzazione ombrello del Commercio al dettaglio e la panetteria-pasticceria-confetteria è uno dei dieci gruppi del settore da essa organizzata.

Dopo la riunione dei delegati statuari, si sono incontrati 150 partecipanti del Commercio al dettaglio, rappresentanti dei Cantoni e delle Scuole professionali per uno scambio di idee riguardanti il tema «Vendita 2022+».

» **Cantoni e Scuole professionali hanno contribuito con idee al tema «Vendita 2022+»**

Da un anno si lavora intensamente su questo argomento, avendo creato due gruppi di lavoro che hanno già

fatto due sondaggi online. Tutte le informazioni e i risultati si trovano su www.bds-fcs.ch e cliccando sul logo «vendita 2022+».

» **Sono state definite nuove competenze chiave per gli esperti 2022+.**

Situazione iniziale dell'incontro FCS

Come si presenteranno le competenze degli esperti del Commercio al dettaglio nell'anno 2022? Come parte del progetto, il team «vendita 2022+», ha tracciato un quadro delle competenze degli esperti sul futuro del mercato del lavoro. Questo si basa su una ricerca completa di studi scientifici e workshop con esperti dei dieci gruppi settoriali. I partecipanti sono stati informati sullo stato

del progetto. Il lavoro è stato molto ampio e intenso e sono state definite nuove competenze chiave per gli esperti.

Successivamente, è stata sviluppata in gruppi un'analisi-SWOT (in inglese Strengths [forza], Weaknesses [debolezze], Opportunities [opportunità], e Threats [pericoli]) per l'istruzione nel Commercio al dettaglio. Questo è uno strumento per la pianificazione strategica. Questo ha portato a discussioni importanti e, alla fine, si è creata una priorità.

» **Contribuiamo attivamente a modellare questo processo.**

I risultati della conferenza verranno visualizzati e poi messi online per tutti gli interessati. In estate/autunno, verrà elaborato lo sviluppo del

profilo dell'attività, da cui verrà creato il profilo di qualifica.

Revisione totale della formazione nel Commercio al dettaglio

Un grande grazie va a tutti i membri della squadra, a tutti quelli che hanno dedicato il loro tempo per il sondaggio online e a tutti gli interessati che sono coinvolti nella formazione del Commercio al dettaglio.

Il processo è importante. Visto che si tratta di una revisione totale della formazione nel Commercio al dettaglio, prima o poi interesserà tutti noi. Partecipiamo quindi attivamente oggi, perché solo così potremo difendere le nostre preoccupazioni.

Markus Zimmerli

Scuola professionale Richemont

Info e video sul tema:

www.bds-fcs.ch > vendita 2022+
www.swissbaker.ch/panissimo

Storia

Il Patto federale del 1° agosto 1291

Il Patto federale del 1° agosto 1291 è considerato il più antico atto costituzionale svizzero. Le comunità di valle di Uri, Svitto e Untervaldo si impegnarono ad aiutarsi reciprocamente contro tutti coloro che avessero fatto loro violenza o torto, a rifiutare la presenza di giudici stranieri ma anche a mantenere inalterati i rapporti di potere esistenti. Contiene inoltre elementi di procedura penale e civile oltre che regole per la composizione di controversie fra gli stipulanti. Soltanto alla fine del XIX secolo il Patto è stato considerato ufficialmente l'atto fondatore della Confederazione Svizzera. A renderlo tale

contribuì in misura determinante il Consiglio federale il quale - sulla base di tale documento - celebrò nel 1891 una festa di commemorazione nazionale e nel 1899 dichiarò quindi il 1° agosto Festa nazionale. Nel 1936 a Svitto si tiene l'inaugurazione dell'Archivio dei Patti federali svizzeri (denominato dal 1999 Museo dei Patti federali) quale luogo di memoria nazionale. Nel tardo Medioevo quest'alleanza non aveva l'importanza che le si attribuisce oggi. Si trattava di un semplice patto di pace come ne esistevano altri all'epoca. Lungi dal costituire un atto rivoluzionario di autodeterminazione contadina, il

Patto aveva invece la funzione di assicurare il sistema di potere esistente nell'interesse delle élite locali. E' provvisto di sigilli delle tre comunità e valli summenzionate e inizia così: «NEL NOME DEL SIGNORE, COSÌ SIA. È opera onorevole ed utile confermare, nelle debite forme, i patti della sicurezza e della pace. Sia noto dunque a tutti, che gli uomini della valle di Uri, la comunità della valle di Svitto e quella degli uomini in Untervaldo, considerando la malizia dei tempi ed allo scopo di meglio difendere e integralmente conservare sé ed i loro beni, hanno fatto leale promessa di prestarsi reciproco

aiuto...» (continua). Tratto dal sito della Confederazione Svizzera. La versione integrale del Patto in lingua italiana si può scaricare direttamente da www.admin.ch. sf



Il Patto federale del 01.08.1291.

Lea Giovanora panettiere-confettiere

Siamo orgogliosi delle nostre giovani leve!

Al termine dell'apprendistato, Lea Giovanora miglior apprendista panettiere-pasticciere nel 2016, aveva partecipato al concorso romando-ticinese. Le abbiamo chiesto di raccontarci la sua esperienza.

Già dal primo anno di apprendistato sapevo che ottenendo una buona nota d'esame avrei potuto confrontarmi con i miei colleghi della Svizzera francese. Questo mi ha incentivato ancora di più a dare il meglio di me.

Decisione e supporto

Arrivata alla fine dei miei esami, avendone le credenziali, ho deciso di iscrivermi al concorso romando-ticinese per i migliori apprendisti panettieri-pasticcieri. Da subito ho ricevuto un gran supporto da parte della SMPPC – Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino – e dal Capo periti Mattia Gorietti. Fortunatamente anche l'azienda in cui ho svolto il quarto anno come confettiera mi ha sostenuta permettendomi di allenarmi nei loro spazi nel mio tempo libero (Confiserie Al Porto).

Tema del concorso

Ho potuto così cominciare a sperimentare varie idee e sviluppare i prodotti che venivano richiesti seguendo il tema, che per quell'anno era la «natura in generale» e nello specifico una torta con decorazio-



La presentazione dei prodotti di Lea Giovanora al concorso romando-ticinese dal titolo «natura».

ne a tema IP Suisse una treccia a 6 da modellare a forma di animale a scelta.

La preparazione

Ho ricevuto l'aiuto di molti, che mi hanno consigliata e in seguito anche accompagnata al concorso.

La fase preparatoria è stata abbastanza stressante perché c'erano svariate regole da seguire ma soprattutto tempi molto ristretti, sia per quanto riguardava il tempo che avevo per prepararmi e quello che avrei avuto durante la competizione. È stata però anche molto sti-

molante perché mi ha dato la possibilità di imparare moltissimo e di superare i miei limiti.

Giorno del concorso

Il giorno del concorso ero decisamente tesa, soprattutto perché la mia postazione di lavoro si trovava



Alcuni dei prodotti realizzati durante il concorso da Lea Giovanora, che le hanno permesso di classificarsi al terzo posto.

in mezzo all'esposizione e tutti i visitatori potevano fermarsi ad osservarmi all'opera (il concorso si è svolto all'interno del «Salon Suisse des Goûts & Terroirs» a Bulle). Nonostante qualche imprevisto, dovuto al nervosismo e a macchinari a me un po' sconosciuti, sono riuscita a consegnare tutto in tempo e a presentare i prodotti di cui ero molto soddisfatta.

La premiazione

Alla premiazione quando mi hanno chiamata per il terzo posto ero sia

molto fiera di me ma anche un po' delusa perché avrei voluto di più, il che è stato sicuramente uno stimolo per migliorare ancora in futuro.

L'esperienza e i suoi frutti

È stata un'esperienza che mi ha arricchita moltissimo professionalmente ma mi ha anche fatto crescere personalmente. Sicuramente è un'avventura che consiglio a chiunque ami davvero questa professione e abbia voglia di mettersi alla prova.

Lea Giovanora



Lea Giovanora consiglia di partecipare ai concorsi in quanto portano un arricchimento professionale e una crescita personale.

Lea Giovanora

A Chiggionna inizia il suo apprendistato presso la Panetteria-Pasticceria Schröder dal 2013 al 2016.

Agli esami si classifica al primo posto come miglior apprendista e riceve il premio «Ugo Cambrosio».

Prosegue l'anno aggiuntivo di confetteria e svolge la sua formazione presso la Confiserie Al Porto a Tenero.

Nel 2016 partecipa al concorso degli ex apprendisti panettieri-pasticcieri a Bulle (concorso Romando-ticinese), classificandosi al terzo posto.

Per ampliare le sue conoscenze professionali si trasferisce per un paio di mesi a Vienna in una delle più rinomate pasticcerie locali: la «Kurkonditorei Oberlaa» (panissimo nr. 3 – 09.02.2018)

Attualmente lavora presso la panetteria-confetteria Buletti ad Airolo.

SwissSkills 2018

17 ore di diretta TV

Il 15 settembre da Berna è prevista la diretta TV di SwissSkills, con circa 17 ore di telecronaca sui canali televisivi di SRF, RTS e RSI.

La formazione professionale svizzera non ha mai goduto di una piattaforma di presentazione mediatica simile.

Grande diretta TV

La grande diretta TV per l'ultimo giorno delle competizioni si terrà sabato 15 settembre. In totale sono previste 17 ore di diretta TV. Su SRF1 la telecronaca andrà in onda dalle 9:00 alle 18:00, con un'interruzione soltanto per il notiziario di mezzogiorno. Tra le 13:00 e le 17:00 le televisioni della Svizzera occidentale e del Ticino hanno in programma delle trasmissioni speciali degli SwissSkills 2018.

Non solo TV

Nei giorni precedenti, SwissSkills sarà presente sui canali TV, radio e online di tutte e quattro le regioni linguistiche. La cerimonia di premiazione di sabato sera potrà essere seguita in diretta (live streaming sulle piattaforme online SRG).

Fino a 10 team di telecamere

I preparativi per la settimana tematica e in particolare la diretta TV procedono a pieno ritmo con mesi di anticipo. «L'intera superficie di 100000 m² diventerà il nostro studio. Desideriamo catturare le emozioni dei partecipanti durante le ultime fasi della competizione per il maggior numero di professioni possibili e trasmetterle ai telespettatori.» ha dichiarato il direttore del progetto Ledergerber. Si prevede che le tre stazioni TV impieghino sabato fino a 10 team di telecamere che trasmetteranno direttamente le immagini alla regia.

Più SwissSkills per la Svizzera romanda e il Ticino

SwissSkills è percepita nella Svizzera romanda e in Ticino più come un'organizzazione propria della Svizzera tedesca. Con l'obiettivo di ra-

dicare meglio i campionati delle professioni nella Svizzera latina, la Fondazione SwissSkills in collaborazione con la Conferenza svizzera degli uffici per la formazione professionale (CSFP) e la Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) ha elaborato delle misure d'intervento. Con un'esauritiva campagna di informazione e motivazione nelle rispettive aree linguistiche, la collaborazione sarà rafforzata. In questo modo il tema campionati professionali dovrebbe essere meglio ancorato e potrebbe dare luogo a campionati regionali oltre le barriere linguistiche.

Mancanza di esperti

In Svizzera romanda e in Ticino mancano degli esperti che assistano i partecipanti ai campionati delle professioni. SwissSkills si rivolgerà tramite le associazioni professionali, i datori di lavoro e le scuole professionali ad esperti qualificati che potrebbero assumere questa funzione. Attraverso la presenza rafforzata dei delegati regionali alle conferenze o agli eventi delle scuole professionali sarà possibile inoltre una presa di contatto diretta.

Criteri trasparenti

Le associazioni professionali organizzano oggi le proprie competizioni regionali in modo individuale. SwissSkills mette a loro disposizione, ai datori di lavoro, alle aziende di tirocinio nonché alle scuole professionali i documenti di iscrizione e preparazione per i campionati nazionali nelle rispettive lingue nazionali o in inglese.

Impegno per la riuscita

Tutte queste misure e l'impegno delle persone coinvolte, riuscirà ad accrescere la notorietà di SwissSkills nella Svizzera latina e ad incoraggiare i giovani professionisti a partecipare alle competizioni. sf

Contratto collettivo di lavoro (CCL) dei Panettieri-Pasticceri svizzeri

«Il nuovo CCL è un rinforzo per tutto il settore»

E' pronto il nuovo CCL. Ora deve essere dichiarato generalmente vincolante. Trattative difficili ma corrette. PCS, ASPPP e Hotel Gastro Union di comune accordo. «panissimo» ha partecipato alla tavola rotonda.

Presso la Scuola Professionale Richemont a Lucera si sono incontrati per la PCS il Presidente Silvan Hotz (SH) e il Direttore Urs Wel-lauer (UW), per l'Associazione svizzera del personale della panetteria e pasticceria (asppp) il Presidente Markus Eugster (ME) e il Direttore David Affentranger (DA), per l'Hotel & Gastro Union il Dir. editoriale Mario Gsell (MG) e due giornalisti. Il tema è il nuovo CCL che entrerà in vigore ad inizio 2019.

Cosa significa il CCL per il settore della Panetteria?

UW: Soluzione su misura per i datori di lavoro e per i dipendenti. Il nuovo CCL permette un futuro comune e sostenibile.

SH: Un rinforzo per il settore, che può affermarsi sul mercato. Anche se le aziende hanno una parte gastronomica, non possono essere equiparate alla ristorazione.

ME: E' bello che i panettieri-confettieri sono di nuovo i padroni in casa propria.

DA: Strutturalmente è un enorme passo nella giusta direzione. Come panettieri, possiamo lavorare in modo indipendente anche in futuro.

Il Consiglio federale ha dichiarato il CCL generalmente vincolante. Cosa significa?

SH: Come associazione dei datori di lavoro la PCS ha un alto grado organizzativo ma sporadicamente ha anche degli «estranei». Con la Dichiarazione di obbligatorietà generale (DOG) si possono eliminare i finti passeggeri che cercano di aggirare e utilizzare i vantaggi del settore attraverso il CCL e la DOG.

ME: Avranno tutti le medesime condizioni.

UW: L'interfaccia tra il CCNL e la DOG è stata discussa varie volte. L'applicabilità parallela tra il CCL e il CCNL, che era in parte inevitabile, ha avuto un impatto particolarmente negativo per i datori di lavoro,

senza alcun vantaggio per i dipendenti. Per il datore di lavoro è un'agevolazione amministrativa.

Il CCL del settore è stato adeguato al CCL di GastroSuisse. Quali vantaggi e funzioni?

UW: Un punto importante è il clima all'interno dell'azienda. Spesso i dipendenti dei due settori credevano che le regole non fossero rispettate a seconda del contratto. Per i datori di lavoro queste erano situazioni imbarazzanti. Un vantaggio è stato quello di inserire anche i non qualificati nello stesso contratto.

SH: Per le piccole e medie imprese costituisce un ulteriore impegno finanziario in merito al salario minimo e la quinta settimana di vacanza.

Quante aziende sono toccate?

UW: E' un fenomeno che toccherà tutti. Cifre esatte non ne abbiamo. Nel nostro settore, contrariamente alla gastronomia, a livello nazionale non abbiamo delle statistiche. Tramite dei sondaggi sappiamo che ca. il 20% dei nostri membri è impegnato anche nella gastronomia. Questa tendenza è in aumento.

DA: È peccato che il nostro settore non è preso in considerazione per una statistica precisa.

Quale miglioramento porta il CCL ai dipendenti?

ME: Salario minimo e la quinta settimana di vacanza per i dipendenti non qualificati.

DA: Tutti hanno i medesimi diritti comprese le ore notturne.

UW: Il lavoro notturno è sempre stato un argomento importante in ogni discussione. È più favorevole rispetto al CCNL. L'allineamento riguarda i salari minimi come nel CCNL. Il grande passo riguarda i non qualificati.

Il nuovo CCL è una sfida per il datore di lavoro. Ci sarà un aumento del prezzo del pane?

UW: È una situazione ardua per i nostri membri. La pressione contro un aumento dei prezzi è molto alta. La lotta con i supermercati nel Commercio al dettaglio è grande. Stanno intensificando la propaganda sul pane. Alcune delle nostre aziende soffrono per questa esca da marketing. Oltre al costo della mano d'opera anche tutte le spese generali sono alte. La 5° settimana di vacanza pesa molto. Non credo però che aumenterà il prezzo del pane.

SH: il 50% ca. dei costi di un'azienda riguardano i dipendenti. Ogni membro può scegliere liberamente se vuole aumentare i prezzi del pane, la decisione però deve essere giustificata verso il cliente. Se si evidenziano i punti positivi, per esempio un aumento del salario del dipendente, può aumentare l'immagine dell'azienda.

DA: L'obiettivo è mantenere in vita i dipendenti nel nostro settore. Il CCL contribuisce al suo.

UW: Vorrei sottolineare, che da entrambe le parti ci è voluta la massima convinzione per questo CCL. Non è stato facile come sembra ora.

Quali sono i punti cruciali?

SH: Di sicuro mettere allo stesso livello il dipendente non qualificato a quello qualificato, l'aumento dell'indennità giornaliera durante il periodo d'attesa e la tredicesima a partire dal terzo mese. Punti che creano ulteriori costi verso i dipendenti per il datore di lavoro.

UW: Accogliamo con favore il compromesso concordato per il lavoro notturno. I dipendenti ci sono venuti incontro in merito all'aumento degli stipendi: dal 2020. Il periodo di prova si estende per tre mesi.

DA: È un dato di fatto: Non siamo un settore strapagato. E siamo consapevoli che i datori di lavoro pagherebbero volentieri anche di più, ma non riescono. Con questo accordo abbiamo trovato una buona soluzione. Dopotutto, noi dipendenti

abbiamo bisogno di datori di lavoro e voi avete bisogno dei dipendenti.

Quali erano invece i punti cruciali per i dipendenti?

DA: Abbiamo regolato il lavoro notturno riducendolo di un'ora. Non è facile spiegare che alla fine sarà equilibrato. Abbiamo negoziato intensamente ma correttamente. L'ho davvero apprezzato. Il voto è stato unanime.

ME: Per molti, il supplemento per il lavoro notturno era una grande componente del salario.

UW: E' stato un dare e un ricevere. Sono state trattative intense, ma sempre in un ambiente corretto e lungimirante.

Come intendete procedere?

UW: Insieme alle parti sociali, abbiamo cercato di evitare un buco contrattuale e pertanto hanno stipulato congiuntamente un'estensione del contratto esistente con la SECO. Potrebbe essere che nel peggiore dei casi non abbiamo ancora una decisione riguardo alla Dichiarazione di obbligatorietà generale del nuovo CCL. Indipendentemente da questo, organizzeremo eventi d'informazione regionale in autunno.

SH: L'obiettivo è che il contratto entri in vigore il 1° gennaio 2019 ma prima deve essere dichiarato generalmente vincolante dalla SECO.

DA: Il CCL ha una validità di cinque anni. Questo porta serenità.

SH: I cinque anni danno un po' d'aria. Non dobbiamo tornare dai nostri membri dopo due/tre anni con nuove richieste.

UW: Abbiamo un contratto solido! Abbiamo l'uguaglianza con il CCNL.

SH: Quando la DOG sarà valida, consegneremo il tutto nelle mani della Commissione paritetica dei panettieri-confettieri svizzeri (cpc), che verificherà e applicherà il CCL.

Gabriel Tinguely/Claudia Vernocchi

Tortino calamansi con caramelle Ricola



Tortino calamansi con caramelle Ricola (1440 g)

360 g	Fondo di pasta frolla, 6,6 cm anello-Ø, precotto
800 g	Crema calamansi
160 g	Meringage espagnol con zucchero alle erbe
60 g	Couvertures Piccoli Excellence 54%; decor.
20 g	Fiori di borragine; decorazione
40 g	Burro di cacao per spruzzare

Crema calamansi (800 g)

120 g	Purea di calamansi cong.
295 g	Zucchero
180 g	Uova
175 g	Burro
5 g	Gelatina in polvere; mettere a mollo in acqua
20 g	Acqua
5 g	Scorza di lime

Cuocere la purea di calamansi con zucchero, uova e burro, passare al setaccio. Aggiungere la gelatina imbevuta e miscelare. Incorporare la scorza di lime grattugiata finem.

Meringage espagnol con caramelle alle erbe (160 g)

70 g	Albume
80 g	Zucchero
10 g	Caramella Ricola alle erbe, macinata finem.

Albume e zucchero portare a temperatura di 40–45 °C mescolando costantemente. Montare a neve la massa e aggiungere la caramella alle erbe Ricola macinata. Utilizzare subito.

Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Zucchero, **burro**, **uova** (CH), **farina di frumento** (CH), calamansi 9%, **albume**, copertura almeno 54% di cacao (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante [**lecitina di soia**], vaniglia), fiori di borragine, acqua, caramelle alle erbe Ricola (piantaggine, ibisco, menta, timo, salvia, alchemilla, sambuco, primula, millefoglie, pimpinella, veronica di montagna, malva, marrubio, mentolo, edulcoranti [isomalto, aspartame, acesulfame K], coloranti [caramello]), gelatina animale (maiale), scorza di lime, zucchero vanigliato, sale da cucina iodato.

Valori nutritivi per 100 g

Valore energ. 1525 kJ / 364 kcal. Lipidi 19,2 g, di cui acidi grassi saturi 11,1 g; glucidi 43,8 g, di cui zuccheri 34,4 g; proteine 4,1 g; sale 0,2 g. Dichiarazione, valore nutritivi e calcoli si rapportano esclusivamente a questa ricetta.

Tempo | Prezzo

Tempo (20 pezzi): 30 minuti
Prezzo per pezzo: CHF 7.10.

Preparazione



Rivestire gli anelli

Ungere gli anelli con uno spray grasso. Stendere la pasta frolla a 1,6 mm e congelare. Tagliare delle strisce e foderare l'anello, posare il fondo e cuocere su una teglia perforata.



Spruzzare gli anelli

Spruzzare le tartelettes cotte con del burro di cacao liquido, per mantenerle croccanti.



Riempire

Preparare la crema e sprizzarla nelle tartelettes.



Meringage espagnole

Preparare la Meringage espagnole. Incorporare le caramelle alle erbe Ricola finemente tritate e spruzzare la massa. Passare alla fiamma la superficie con precauzione e decorare con ornamenti di copertura e fiori.