

SwissSkills 2018

Il Ticino partecipa ai Campionati svizzeri

Lisa Bianchi e Valentina Cavagliotti sono le nostre migliori giovani professioniste che parteciperanno ai Campionati svizzeri di SwissSkills a Berna dal 12 al 16 settembre 2018.

Si avvicinano i Campionati svizzeri di SwissSkills 2018 a Berna il prossimo settembre. In campo scenderanno per il Cantone Ticino le due migliori giovani professioniste Lisa Bianchi (Panetteria-Pasticceria Pellanda) e Valentina Cavagliotti (Panetteria-Pasticceria Bignasca). I docenti professionali Marco Zandonella e Marco Pasotti le hanno accompagnate alle giornate informative e di preparazione.

Richemont - Lucerna

L'11 luglio 2018 presso la Scuola Professionale Richemont a Lucerna si è tenuta la presentazione generale. ■ Stephan Romang (resp. SwissSkill) ha spiegato gli aspetti generali, le prospettive per i partecipanti ed il vincitore, nonché l'impegno vincolante. Da ora il ritiro non è più possibile (anche se sono state nomi-

nate delle riserve).

■ Urs Meychtry (resp. confetteria) ha spiegato il regolamento in tedesco, ed è stato tradotto da Sébastien Knecht (resp. Richemont Pully).

■ Urs Röthlin (resp. panetteria) ha spiegato il regolamento in tedesco e francese.

■ Sébastien Knecht (resp. Richemont Pully) ha tradotto in francese le spiegazioni per i candidati latini.

Non solo regolamenti

I regolamenti sono stati analizzati nel dettaglio e definiti verbalmente. I candidati hanno avuto l'occasione di provare le giacche da lavoro (che verranno ordinate per loro su misura). Sono state scattate foto di gruppo e foto individuali. Ogni partecipante è stato intervistato sulle motivazioni e ambizioni personali.

Docente Marco Zandonella



SwissSkills

Valentina Cavagliotti ai Campionati svizzeri per la panetteria-pasticceria..



Lisa Bianchi ai Campionati svizzeri per la pasticceria-confetteria.

Max Felchlin AG - Schwyz

Il 23 luglio 2018, dopo il saluto della ditta Felchlin, si è subito passati nell'atelier dove con grande maestria, il collega Ralf Wellauer - consigliere creativo della Max Felchlin - ha iniziato la presentazione di tecniche e svariati modelli di decorazione per soggetti artistici di grande e piccolo formato in cioccolato e altri materiali. Partendo dal disegno stilizzato da realizzare su supporto cartaceo e l'ausilio di una griglia, si è passati alla necessità di considerare la statica (specialmente in ambienti non usuali) e rispettivamente i punti principali da osservare per l'esecuzione di soggetti di dimensioni importanti come movimenti, inclinazioni delle decorazioni, eventuali prodotti da inserire, ecc. Non sono stati dimenticati i colori e le differenti forme geometriche che neces-

sitano alla creazione di accattivanti soggetti artistici eseguibili con i soli materiali commestibili come si esige nei concorsi del nostro settore e si è approfondito come assemblare i vari elementi. Altri temi di approfondimento sono stati la preparazione della copertura nei vari specifici sistemi, le varie preparazioni e ricette di ganache come pure le differenti tecniche di preparazione di cioccolatini. Tutte le informazioni sono state catalogate in un dossier consegnato ai corsisti. A libera scelta, i candidati al concorso hanno potuto sperimentare a due riprese le decorazioni sempre coadiuvati dal collega Ralf Wellauer. I differenti suggerimenti e i molti «trucchi» forniti saranno la base per preparare dei soggetti espositivi e articoli di confetteria di grande pregio.

Docente Marco Pasotti



Marco Zandonella

Tutti i partecipanti del Campionato svizzero SwissSkills 2018 per la panetteria-pasticceria-confetteria presso la Scuola Professionale Richemont a Lucerna.

I Campionati svizzeri servono a:

- far conoscere al vasto pubblico la formazione
- mostrare il percorso che offre molteplici possibilità di sviluppo e carriera
- mostrare da vicino le professioni e offrire supporto per informazioni e scelta
- informare sui partner che sostengono la formazione professionale: Confederazione, cantoni, mondo dell'economia



Claudia Vernocchi

Ralf Wellauer consigliere creativo della Max Felchlin AG a Schwyz.

SwissSkills 2018 fatti e cifre

- 135 diverse professioni
- 75 campionati svizzeri
- 60 dimostrazioni professionali
- 1.100 sono i migliori giovani professionisti che si sfidano per ottenere il titolo di Campione svizzero nelle diverse professioni
- 150.000 e passa visitatori previsti
- «My Skills» prova tu stesso le professioni



Claudia Vernocchi

Nel laboratorio della Max Felchlin AG i giovani professionisti hanno potuto subito mettere in pratica i preziosi consigli ricevuti da Ralf Wellauer.

Analisi e prospettive di un'apprendista e di una formatrice professionale

«E' un dare e ricevere»

Dopo tre anni di apprendistato, Antonia Eichenberger di Langnau, c'è l'ha fatta: ha superato gli esami di fine tirocinio come miglior apprendista nel Commercio al dettaglio della sua scuola a Berna.



Claudia Vernocchi

Da sinistra: Irene Muralt (formatrice) e Antonia Eichenberger che ha superato con successo gli esami di fine tirocinio.

«panissimo» si è intrattenuta con Antonia Eichenberger e la sua formatrice Irene Muralt della Panetteria-Confetteria Muralt a Ostermündingen (BE). Quali ricordi rimangono? Quali sono state le sfide? Consigli per i futuri apprendisti e i loro formatori?

Orgoglio e un po' di malinconia
Antonia Eichenberger riceve i clienti con un grande sorriso dietro il banco della Panetteria-Confetteria Muralt a Ostermündingen. Sul suo cartellino c'è scritto apprendista e a mano è stato aggiunto «ex». Dice di essere felice e contenta, di non essere più stressata nel dover studiare dopo il lavoro. Anche la sua formatrice Irene Muralt è contenta e orgogliosa della sua apprendista, ma non solo... presto arriverà il mo-

mento di doversi salutare. «Abbiamo passato del tempo meraviglioso insieme!»

» Il rapporto che ho avuto con i clienti e averli resi felici è il più bel ricordo del mio apprendistato.

Far sorridere i clienti

Quali bei ricordi rimangono dell'apprendistato? «Il contatto con i clienti» risponde subito Antonia «quello di mettere un sorriso sul viso del cliente rendendolo felice con una battuta divertente. Adesso, dopo tre anni, il rapporto si è intensificato con i clienti abituali. Alcuni si sono resi partecipi durante i miei esami. Il

tema principale è l'aver superato con successo gli esami.

Parlare a quattrocchi

Irene Muralt e Antonia Eichenberger parlano insieme a «quattrocchi», in modo amichevole e rispettoso. L'affermazione «è un dare e ricevere», che si sente alcune volte durante la conversazione, viene vissuta. Per una titolare esperta come Irene Muralt, era chiaro di aver avuto un colpo di fortuna con Antonia. Durante il liceo ha deciso di cambiare strada e di iniziare la formazione nel Commercio al dettaglio. In quel momento, con i suoi 21 anni, aveva una maturità superiore agli altri apprendisti. Inoltre si trovava già con il mestiere in famiglia essendo figlia di Marion e Johann Eichenberger (Backmanufaktur Eichenberger in Langnau).

Un'apprendista che inizia una formazione subito dopo la scuola dell'obbligo, deve essere accompagnata con grande attenzione e in diversi casi bisogna fare da mamma perché, per la prima volta, è lontana da casa.

» L'apprendista deve essere accompagnata con grande attenzione all'inizio dell'apprendistato.

Presenza garantita

La potenziale maggior sicurezza di sé non mi ha comunque evitato di dedicare ad Antonia tutte le attenzioni del caso. Infatti anche quando

lavorava in modo autonomo e sicuro la mia presenza era garantita.

Conquistare la fiducia

È importante riuscire a capire quale sia il bagaglio di conoscenze generali che ogni apprendista porta con sé. «Durante lo stage si riescono già a capire gli eventuali pregi dei ragazzi» dice Irene Muralt. «A seconda dell'apprendista, può essere trasferita più responsabilità, mentre per altri devi aspettare. Inizialmente da entrambe le parti bisogna essere pazienti per riuscire ad avere in seguito un'ottima fiducia.»

Tante idee

«Antonia è stata un'apprendista creativa e piena di idee. Non volevo frenarla ma certe idee superavano il nostro budget o non si lasciavano integrare nella nostra routine lavorativa. Però molte delle sue idee le abbiamo realizzate con grande successo.»

» E' importante riuscire a capire subito quali conoscenze generali porta con sé l'apprendista.

Meglio chiedere 1 000 volte

Cosa farebbe in modo diverso Antonia Eichenberger? «Magari direi molto prima se una cosa mi sovraccarica o se ho dei problemi con qualcosa. Non mi metterei più sotto pressione a fare tutto in modo perfetto, in fondo sono stata un'apprendista che doveva imparare tutto. Per questo vorrei dare un consiglio a tutti gli apprendisti: meglio chiedere 1 000 volte se siete insicuri, anche se siete un po' stanchi della scuola dell'obbligo. Impegnatevi sempre a scuola ne vale la pena ed integratevi nella vostra azienda!»

Un consiglio per i formatori professionali? Antonia: «Siate aperti ai cambiamenti e alle novità. Cercate di comprendere i giovani, non sono ancora adulti, abbiate pazienza!» Irene Muralt è d'accordo con Antonia. «La collaborazione con i giovani è qualcosa di speciale. Quando si gestisce da 20 anni la stessa azienda si agisce sempre nello stesso modo. Fanno molto bene le

nuove idee dei nostri apprendisti!» risponde l'esperta formatrice sorridendo.

» Siate aperti ai cambiamenti e alle novità e abbiate pazienza con gli apprendisti.

Accendere la passione

È molto importante che gli apprendisti non vengano visti come lavoratori a basso costo e ricorda ai suoi colleghi: «Formiamo giovani professionisti, il nostro settore sarà avvantaggiato.» È il nostro compito accendere la passione nei giovani talenti per il loro mestiere. «Ci sono ragazzi che partono senza grande entusiasmo, ma vengono contagiati dalla passione all'interno dell'azienda formatrice» dice Antonia Eichenberger. «La motivazione dev'essere risvegliata in loro, perché non si rendono conto di possederla.» Quali ricordi rimangono? «Il team. Siamo sempre andati d'accordo. Abbiamo riso tanto insieme. Ognuno ha ascoltato l'altro. Non ero soltanto l'apprendista.»

Proseguimento a Friburgo

Antonia può godersi finalmente il tempo senza scuola ed esami: «Non pensare più a niente, tranne pagare le fatture», ci dice con un sorriso. Ha lavorato fino alla fine di luglio nell'azienda formatrice, poi si è presa un mese di vacanza. Nel mese di settembre tornerà nella panetteria Muralt per inserire le due nuove apprendiste nell'azienda. In ottobre inizierà presso la Panetteria-Confetteria Saudan-Zurbuchen a Friburgo. C'è di mezzo anche la ricerca di un appartamento nella zona di Friburgo e il trasloco...

E il futuro?

In un prossimo futuro le piacerebbe entrare nell'ambito della formazione con le relative qualifiche che le consentirebbero a sua volta di diventare formatrice.

Subito dopo la troviamo di nuovo dietro il banco di vendita con competenza e cordialità verso la clientela.

Claudia Vernocchi



Wolfgang Schmidt

Jochen Baier – mastro panettiere.

Jochen Baier è il miglior panettiere al mondo 2018

Jochen Baier mastro panettiere di Herrenberg vicino a Stoccarda in Germania è stato nominato dall'Unione internazionale dei panettieri-pasticcieri (UIBC) come miglior panettiere al mondo per il 2018 (World Baker of the Year). È il più alto premio nel settore della panificazione. Con grande gioia ha detto: «Questo è il riconoscimento assoluto e il coronamento della mia carriera professionale. Sono elettrizzato e ringrazio l'UIBC per la loro decisione come pure l'Associazione centrale (dei panificatori tedeschi) per la mia nomina. Io ero, sono e sempre sarò un fornaio con una grande passione che è profondamente radicata nel mio cuore.»

È diventato noto ad un vasto pubblico in Germania attraverso il suo lavoro come giurato nel programma televisivo «Germany's Best Bakers» (ZDF) ed è membro mastro pasticcere della squadra nazionale dei panettieri. Non è solo un uomo d'affari e un panettiere di successo per passione, il suo impegno è anche un grande modello di riferimento del settore e gode di un riconoscimento nazionale e internazionale. Michael

Wippler, Presidente dell'Associazione centrale dei panificatori tedeschi, è entusiasta: «Ci congratuliamo con Jochen Baier per il suo meritato titolo.» Il premio verrà consegnato durante l'iba 2018 (una delle più grandi fiere mondiali per prodotti da forno e pasticceria) a Monaco di Baviera (dal 15 al 20 settembre). Nel 2017 il titolo era stato vinto dallo spagnolo Jordi Morera. sf

FBK 

FBK-Iscrizione fino al 31 agosto!

Gli espositori possono iscriversi ancora fino al 31 agosto 2018 per la FBK 2019 (vedi annuncio su pagina 46). Le informazioni e il formulario d'iscrizione si possono trovare su: www.fbk-2019.ch