

Direttive per il lavoro pratico prestabilito (LPP)

Percorso abbreviato per la formazione supplementare

Panettiera-pasticciera-confettiera AFC

Panettiere-pasticciere-confettiere AFC

Indirizzo professionale
panetteria - pasticceria

valevole per tutta la Svizzera, dal 01.01.2021



Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Versione definitiva per la PQ 2021

Direttive per il lavoro pratico prestabilito

Indirizzo professionale panetteria - pasticceria

Queste direttive si basano sull'Ordinanza del SEFRI del 27.10.2010 (stato del 01.01.2018) inerente alla formazione professionale di base e sul suo Piano di formazione del 01.08.2014 (stato del 01.01.2018).

Nota bene: sotto riserva della legislazione cantonale (cfr. art. 40 della LFPr).

Valevole per tutta la Svizzera, dal 01.01.2021, secondo la decisione di tutti i capoperiti dell'Associazione svizzera mastri panettieri – confettieri del 24.08.2020.

Questo documento è indirizzato alle aziende formatrici, ai candidati e ai periti.

(Si rinuncia, per motivi di leggibilità, all'uso della forma femminile. Il testo vale per entrambi i sessi)

Organizzazione

- La durata dell'esame è di 8 ore suddivise in 2 giornate consecutive.
- Al primo giorno, l'esame inizia alle ore 13.00 e dura fino alle ore 17.00. Il tempo non usufruito al primo giorno non può essere trasferito al secondo giorno.
La durata può, dopo autorizzazione dei periti, essere prolungata fino a 30 minuti per questioni organizzative, da dedurre al secondo giorno.
- Affinché i periti possano definire i prodotti "secondo indicazione", l'esame è preceduto da un colloquio preliminare. Esso avviene mezz'ora prima dell'inizio dell'esame (ore 12.30) e non fa parte del tempo d'esame. Devono essere presenti il formatore professionale (ev. proprietario), il candidato e i due periti.
- Il formatore professionale saluta i due periti e presenta il candidato. Egli mostra i locali dell'azienda e attribuisce un locale in cui i due periti possano eseguire i loro lavori amministrativi.
- Il colloquio preliminare inizia alle ore 12.30 e dura circa 5 minuti.
- In seguito, i periti definiscono i prodotti (tratti dal ricettario della documentazione didattica) che, nei vari temi, sono da produrre "secondo indicazione".
- Il tempo rimanente (ca. 15 minuti) è a disposizione del formatore professionale e del candidato per la coordinazione dei compiti appena ricevuti.
- Subito dopo il colloquio preliminare, il candidato inserisce nel programma d'esame i temi e i prodotti "secondo indicazione".
- Il secondo giorno, l'esame inizia alle ore 13.00 e dura fino alle ore 17.00. Entrambi i periti devono essere presenti sin dall'inizio.
- L'esame viene interrotto dopo 4 ore al primo e dopo un totale di 8 ore al secondo giorno. Saranno valutati solamente i prodotti fatti durante il tempo d'esame. Una durata superiore del tempo d'esame potrà essere tollerata solo in casi particolari, come per esempio la mancanza d'elettricità, avarie di impianti o incidenti.

All'inizio dell'esame, il candidato consegna ai periti i seguenti documenti

- Un documento di legittimazione personale.
- Il ricettario della documentazione didattica.
Esso deve contenere almeno cinque prodotti, ossia cinque ricette diverse, con diverse tecniche di lavorazione per tema. Nei temi a libera scelta di pasticceria (7 o 8), è sufficiente presentare le ricette dei prodotti del tema scelto. Altre eccezioni sono regolamentate nei singoli temi.
Ricette di semilavorati quali paste, creme o masse devono essere presenti in più.
- Devono essere presentati due ricettari identici, di cui uno è da mettere a disposizione dei periti.
- Il programma d'esame dettagliato con una griglia oraria.

N.B.

Se il ricettario non è completo, i periti mettono a disposizione ricette di rimpiazzo. In tal modo, i prodotti a libera scelta potranno cadere e l'esame potrà essere fatto "secondo indicazione" dei periti.

È ammessa la consultazione sia della documentazione didattica, sia dei documenti dei corsi interaziendali.

Indicazioni generali

- Se non sono esplicitamente citate, combinazioni con altri temi non sono permessi.
- I prodotti non riusciti possono essere rifatti una seconda volta (solo se fattibile durante il tempo d'esame). Viene valutato solamente il secondo prodotto, applicando una penalizzazione nel punteggio per il secondo tentativo.
- I prodotti non realizzati saranno valutati con la nota 1.
I prodotti iniziati saranno valutati secondo il grado di lavorazione raggiunto.
- Prodotti invendibili ricevono imperativamente una nota insufficiente.
- Il numero di pezzi, le qualità e il peso indicato nei singoli temi rappresentano la quantità minima da produrre. Il non mantenimento della quantità minima porta obbligatoriamente a una nota insufficiente.
- Tutti i prodotti (paste, fondi, biscotti, ripieni, ecc.) devono essere realizzati durante l'esame, **incluso il dosaggio delle materie prime**, a meno, che non sia esplicitamente permesso farlo prima. Le quantità delle masse e delle paste prodotte devono essere tali da poter essere elaborate (a livello di semilavorato) completamente dal candidato (**piccoli** quantitativi di pasta, ripieni, creme e glasse possono essere prodotti in esubero se riposti al freddo correttamente imballati).
- Durante il LPP alla fine dell'anno supplementare (percorso abbreviato), le decorazioni devono essere preparate tutte durante l'esame.
- Qualsiasi tipo di lavoro così come il mantenimento dell'ordine e dell'igiene del posto di lavoro, devono essere eseguiti dal candidato stesso.
Eccezioni! I seguenti lavori possono essere svolti da altri collaboratori: infornare, lavare stoviglie, disporre i prodotti finiti su vassoi e allestire il tavolo d'esposizione per il colloquio finale.
- Durante i giorni d'esame devono essere messi a disposizione del candidato sufficienti locali di produzione e installazioni tecniche.
- È ammesso l'uso di tutti gli attrezzi e macchinari, fuorché non sia diversamente indicato nei singoli temi del programma. Il candidato deve però essere in grado di impostarli e di usarli autonomamente.
- Durante l'esame non è autorizzato l'uso di farine pronte, semilavorati, ripieni di cottura, creme pronte, polveri per creme istantanee (a freddo). Se si dovesse costatare l'uso di tali articoli, il prodotto è considerato come non eseguito.
- Durante l'esame e i colloqui non sono ammesse registrazioni audio e video.
- Alla fine dell'esame deve essere presentata, in forma allettante, una scelta di tutti i prodotti. I periti liberano per la vendita il rimanente dei prodotti in tempo utile.
- Il candidato commenta i lavori svolti per ca. 5 minuti (non compresi nel tempo d'esame). Oltre al candidato stesso, è ammessa unicamente la presenza dei due periti, del formatore, del proprietario e di persone in formazione nella stessa azienda.
- Non possono essere comunicate né valutazioni sull'esame, né indicazioni sul possibile esito (superamento o bocciatura) dell'esame.

Valutazione

- Entrambi i periti sorvegliano e valutano l'esecuzione dei lavori d'esame.
- Saranno applicati i seguenti criteri di valutazione: competenze professionali (tecnica di lavorazione), competenze metodologiche (organizzazione del lavoro, tempo impiegato, manualità), aspetto esteriore dei prodotti, impiego economico del materiale e la congruenza con la documentazione didattica (ricettario).

Panetteria

Devono essere eseguiti i temi 1 – 6.

Tema 1 Pane comune (normale)

- a) 1 tipo tagliato (p. es. filone), almeno 6 pezzi.
- b) 1 tipo a libera scelta (altra forma di pane), almeno 6 pezzi.
 - a + b: complessivamente, è da produrre una pasta con almeno 7 kg di farina.
 - Deve essere trasformata in pane tutta la massa della pasta, fino a cottura terminata.
 - Nel ricettario devono essere presenti almeno 5 ricette.
 - Stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.

Tema 2 Pane speciale

- a) 10 pani speciali con il 100% di farina integrale (qualsiasi tipo di cereale), peso in pasta secondo ricetta.
- b) 10 pani speciali, secondo indicazione, peso in pasta secondo ricetta.
 - a + b: devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b").
 - Stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Nel ricettario devono essere presenti ricette per 1 prodotto della posizione "a" e 4 della posizione "b".

Tema 3 Trecce

- a) 6 trecce a 2 filoni del peso finale (cotto) di 600 grammi al pezzo.
- b) 2 trecce ciascuna a 5, 6 e 8 filoni, intrecciate nella forma alta, peso finale (cotto) di 600 g/pz.
 - Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Questo tema comprende 4 intrecci, ossia 4 ricette (2, 5, 6 e 8 filoni, anche se con la stessa pasta).

Tema 4 Pane di piccolo formato

- a) 2 qualità (con la medesima pasta), almeno 20 pezzi, secondo indicazione.
- b) 1 qualità di chifel, almeno 30 pezzi, secondo indicazione, peso in pasta secondo ricetta.
 - "a": nel ricettario devono essere presenti almeno 2 ricette con paste differenti. Devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b").
 - "b": nel ricettario devono essere presenti almeno 2 ricette con paste differenti (senza miscele pronte).
 - Stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.

Tema 5 Uso delle tecnologie del freddo o fermentazione spontanea (lievito naturale)

- a) Preparare una pasta, secondo indicazione, con almeno 3 kg di farina, da lavorare tramite l'uso di uno dei seguenti metodi: fermentazione spontanea (lievito nostrano), fermentazione ritardata, interruzione di fermentazione o raffreddamento programmato di paste parzialmente fermentate. Questa pasta deve essere lavorata alla posizione "5 b".
- b) 1 prodotto con la pasta della posizione "5 a", peso in pasta almeno 200 grammi.
 - La conduzione della pasta deve essere fatta sull'arco delle 2 giornate d'esame, il lievito madre può essere pronto.
 - Per conduzioni indirette tramite il freddo, la biga può essere pronta.
 - Sagome, asportapasta, stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Ripieni possono essere pronti quali semilavorati.
 - Nel ricettario devono essere presenti 3 ricette con tecniche di fermentazione differenti (almeno 2 tecniche).

Tema 6 Soggetto decorativo

- a) 1 pane decorativo non farcito (pasta e tema a libera scelta), almeno 2 kg dopo la cottura.
- b) 1 pane decorativo farcito oppure un vassoio con pane party (pasta e tema a libera scelta), per almeno 6 persone, farcito con prodotti a base di carne e/o formaggio.
 - Nel ricettario bastano ricette per 2 prodotti.
 - Tutti i lavori di questo tema sono obbligatoriamente da eseguire durante l'esame.
 - Sagome, stampini, stampi pronti all'uso e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Ripieni possono essere pronti quali semilavorati, prodotti a base di carne e formaggi possono essere preparati (affettati) in precedenza.

Qualità e sicurezza

a) Assicurazione qualità

- Igiene personale
- Igiene aziendale
- Buona prassi procedurale (BPP)

b) Sicurezza sul lavoro

- Padronanza e sicurezza nell'impiego di impianti e macchine

c) Assicurazione qualità nell'applicazione e rispetto del ricettario e della pianificazione del lavoro

- Qualità e completezza delle ricette
- Pianificazione del lavoro