

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 01.01.2025



Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Versione definitiva per la PQ 2025

Direttive per il lavoro pratico prestabilito

Indirizzo professionale panetteria-pasticceria

Queste direttive si basano sull'Ordinanza del SEFRI del 27.10.2010 (a partire dal 1.1.2018) inerente alla formazione professionale di base e sul suo Piano di formazione del 01.08.2014 (a partire dal 1.1.2018). Sotto riserva dell'art. 40 delle Legge federale sulla formazione professionale e della legislazione cantonale. Valevole per tutta la Svizzera, dal 01.01.2025 secondo la decisione di tutti i responsabili cantonali della formazione professionale e del Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri – confettieri del 22.08.2024.

La commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità dei mestieri di produzione nei settori di panetteria-pasticceria-confetteria ha valutato e approvato queste direttive.

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 momento dell'iscrizione, l'azienda sceglie la fascia oraria dell'esame per entrambi i giorni:
 - 08.00 - 12.00 oppure;
 - 13.00 - 17.00.
- Al primo giorno, l'esame inizia alle ore 8.00 o alle ore 13.00 e dura fino alle ore 12.00 o 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 7.30 o 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 07.30 o 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 08.00 o alle ore 13.00 e dura fino alle ore 12.00 o 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 (dell'intera durata dell'esame).

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, **inclusa la pesatura 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).
- Se in un tema è ammesso preparare ripieni sotto forma di semilavorati, essi non possono però essere porzionati, laminati o sprizzati.
- 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.
- È ammesso usare glasse, confetture, gelatine, ripieni vari (p. es. nocciole, mandorle) comunemente in commercio.
- Durante l'esame non è autorizzato l'uso di farine pronte, semilavorati, ripieni di cottura, creme pronte, polveri per creme istantanee (a freddo) e decorazioni comperate. Se si costatasse l'uso di tali articoli, il prodotto sarebbe 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 con farina normale (pane 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 normale (bigia o semibianca).
 - 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.
 - L'acqua è l'unico liquido d'impasto ammesso.

Tema 2 Pane con farina normale e farina speciale (pane speciale)

- a) 10 pani speciali con il 100% di farina integrale (qualsiasi tipo di cereale tra frumento, segale o spelta) 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.
 - "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.
 - Nel ricettario bastano ricette per 2 prodotti.
 - Tutti i lavori di questo tema sono obbligatoriamente da eseguire durante l'esame.
 - Possono essere usati solo materiali edibili.
 - 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) Igiene

- Igiene personale
- Igiene aziendale
- Igiene nelle fasi di trasformazione

b) Sicurezza sul lavoro

- Manipolazione di utensili, macchinari e impianti consapevole della sicurezza

c) Assicurazione della qualità, conformità al ricettario e alla pianificazione del lavoro

- Pertinenza della ricetta
- Pianificazione del lavoro

Ambito di qualificazione “Conoscenze professionali”

In questo ambito di qualificazione, sull’arco di 4 ore in forma scritta e ½ ora in forma orale viene esaminato il raggiungimento degli obiettivi di valutazione delle lezioni professionali.

Questo ambito di qualificazione raggruppa le seguenti posizioni:

- Posizione 1: Obiettivi generali 1.1 Lavorazione artigianale e tecnologia e 1.4 Qualità a sicurezza 1 ora, scritto
- Posizione 2: Obiettivi generali 1.1 Lavorazione artigianale e tecnologia e 1.4 Qualità a sicurezza, ½ ora, orale
- Posizione 3: Obiettivo generale 1.2 Ideazione e creazione, 2 ore, pratico
- Posizione 4: Obiettivo generale 1.3 Economia aziendale, 1 ora, scritto

Le posizioni 1 e 3 contano il doppio.

L’esame orale è suddiviso in 3 parti

L’esame orale è costituito da un colloquio professionale.

Con l’introduzione della nuova documentazione didattica “learn.doc.swiss”, è stato creato uno strumento che offre un valore aggiunto a persone in formazione, formatori in azienda, docenti e periti.

L’obiettivo dell’elaborazione di ordini di lavoro, sia di quelli preconfezionati sia di quelli attribuiti dai formatori in azienda, è di consentire alle persone in formazione di riflettere sui processi di lavoro e sulle tecniche, di comprenderli e spiegarli dunque meglio, grazie all’approccio reticolare.

Le persone in formazione AFC con un anno di formazione supplementare elaborano almeno tre (3) ordini di lavoro del loro indirizzo per l’esame pratico.

Svolgimento

Il candidato deve consegnare entro la fine di aprile il seguente documento ai propri docenti professionali presso la scuola professionale (essi lo trasmettono al capoperiti, per la preparazione dell’esame):

- la ricetta di un prodotto (del proprio indirizzo professionale: panetteria) scelto dal candidato, del suo esame pratico, in doppia copia (con foto, incluse le ricette dei semilavorati);
- foglio per la selezione dei prodotti per l’esame orale AFC, compilato (incluse le indicazioni degli ordini di lavoro scritti);
- tre (3) ordini di lavoro (panetteria) della documentazione didattica (secondo indicazioni del cantone).

Il giorno dell’esame, il candidato porta con sé il prodotto della ricetta consegnata.

L’esame orale dura 30 minuti, suddivisi come segue.

1ª Parte 10 minuti

- Il candidato porta all’esame orale il prodotto scelto e la ricetta (per sé stesso).
- I periti fanno domande sul prodotto portato dal candidato (indirizzo professionale panetteria) inerenti ad aspetti qualitativi, possibili difetti, tecniche, provvedimenti di sicurezza e di igiene.
- Se al giorno dell’esame non fossero stati consegnati il prodotto o la ricetta, allora i periti potranno porre domande liberamente, scegliendo un prodotto dell’indirizzo professionale dalla galleria fotografica.

2ª Parte 10 minuti

- I periti scelgono un prodotto rappresentato nella galleria fotografica e appartenente ai temi di “pasticceria” (2-10) dell’esame pratico.

3ª Parte 10 minuti

- Domande dei periti su uno degli ordini di lavoro eseguiti, dell’indirizzo panetteria.
- Se fossero portati meno di tre (3) o nessun ordine di lavoro dell’indirizzo professionale panetteria, allora i periti sono liberi di usare gli ordini di lavoro esistenti della PCS (dei gruppi di prodotti scelti) e di basare le loro domande su di essi.

Protocollo e nota

Gli esami orali devono sempre essere valutati da due periti.

Si consiglia di comporre la coppia di periti con un **formatore e un docente professionale**.

I due periti si accordano sul ruolo da prendere prima dell'esame:

- perito che parla (esaminatore);
- perito che scrive il protocollo.

Entrambi i periti devono essere dotati di buone competenze professionali ed essersi preparati accuratamente all'esame, conoscendone dettagliatamente i contenuti. Questo è importante anche per il perito che scrive il protocollo, soprattutto nel caso in cui ci dovesse essere un ricorso. In tal caso le note date e i commenti scritti assumeranno un'importanza fondamentale.

Il colloquio viene protocollato. Tutte le detrazioni di nota sono da motivare sul protocollo.

I singoli fogli con i vari gruppi di prodotti sono parte integrante dell'esame.

Il protocollo dell'esame deve essere firmato da entrambi i periti.

Ideazione e creazione

Posizione 3: Obiettivo generale 1.2 Ideazione e creazione

Durata e forma: 2 ore, scritto (pratico)

Indicazioni per Ideazione e creazione

Gli esercizi dell'esame per i due indirizzi professionali sono pubblicati o consegnati ai candidati entro il 1° aprile dell'anno dell'esame o possono essere scaricati dal sito web www.progetta-il-tuo-futuro.ch.

Essi non possono essere esercitati alla scuola professionale.

Posto di lavoro

Per l'esecuzione dei lavori sono da preparare dei semplici tavoli di lavoro, larghi almeno 1 metro. Il posto di lavoro deve essere lasciato ordinato e pulito. Tutti gli utensili usati sono da riporre puliti al loro posto.

Materiale autorizzato

Tutto il materiale necessario per l'esecuzione degli incarichi è messo a disposizione.

Sono presenti tutti gli utensili quali p. es. matterello, setaccio per la farina, coltelli, spatole, forbici, rulli tagliapasta, asportapasta, bastoncini da modellaggio, bocchette e sacchi per sprizzare, ecc. e tutte le materie prime necessarie (p. es. marzapane colorato, glasse, materiali vari per decorazioni).

Valutazione

La valutazione deve avvenire da almeno due periti.

La commissione **SP&Q** consiglia di comporre la coppia di periti con un **formatore e un docente professionale**.

Deve essere stilato un protocollo. Tutte le detrazioni di nota sono da motivare sul protocollo.

L'obiettivo generale 1.2 Ideazione e creazione è da arrotondare al punto o al mezzo punto.

Un'eventuale esposizione o smaltimento dei lavori d'esame è ammesso solo su ordine del responsabile della formazione professionale risp. dal capoperiti.

6. Nota dell'insegnamento di conoscenze professionali

Si tratta della media aritmetica, arrotondata al punto o al mezzo punto, di tutte le note semestrali relative all'insegnamento professionale.

7. Ambito di qualificazione "Cultura generale"

Per l'esame finale di cultura generale, fa stato l'Ordinanza 27 aprile 2006 del SEFRI sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

8. Valutazioni

Le prestazioni della procedura di qualificazione sono valutate con la scala da 1 a 6.
Note uguali o maggiori al 4 sono sufficienti. Note sotto il 4 sono insufficienti.

Nota	Descrizione della prestazione
6	Molto buono
5	Buono
4	Sufficiente
3	Debole
2	Molto debole
1	Inutilizzabile

Non sono ammessi arrotondamenti diversi dal punto intero o dal mezzo punto.

9. Superamento dell'esame finale, calcolo e ponderazione delle note

Vedi art.19 dell'ordinanza sulla formazione professionale di base

10. Allegati

1. Formulario per conoscenze professionali: modello di protocollo per l'esame orale
2. Formulari per creazione: modello di protocollo
3. Formulari per il lavoro pratico prestabilito: modello per la definizione dei temi (gruppi di prodotti), modello per la pianificazione del tempo, modello lista di prodotti, modello per gli incarichi comprendenti i criteri di valutazione.
4. Formulario per le note dell'insegnamento di conoscenze professionali (CSFO)
5. Formulario per le note (CSFO)