

ATTUALITÀ

INVITO ALLO SCAMBIO

Dalla revisione quinquennale del 2023 e dalla decisione del Comitato Centrale (CC) nel dicembre 2024, la Commissione per lo sviluppo e la qualità professionale (CSQP) lavora intensamente, insieme a numerose colleghe e colleghi da tutta la Svizzera, allo sviluppo delle professioni nel settore della produzione. Il nostro obiettivo è quello di orientare le professioni della produzione al futuro, con uno sguardo ai prossimi anni (2030-2045). Ora è il momento di fare il passo successivo e di avviare un dialogo con voi, gli esperti del settore della produzione.

Vi invitiamo cordialmente a un evento informativo per aggiornarvi sullo stato attuale dei lavori e per conoscere le vostre prospettive:

27 gennaio 2026 – ore 14:00

CPT di Trevano – Canobbio

blocco A – aula 124 al 1° piano

Obiettivi dell'evento:

- Conoscere i punti chiave elaborati finora delle future professioni nel settore della produzione
- spazio per le vostre domande
- commenti e dialogo diretto con i relatori

I documenti da leggere sono disponibili qui: richemont.link/riforma



Markus Zimmerli,
gruppo di lavoro CSQP/sf

DICHIARAZIONI CPPC

Alla fine di novembre, tutte le aziende del settore panetteria-confetteria vengono invitate dalla Commissione paritetica Panettieri-Confettieri cppc a dichiarare i Contributi per le spese di esecuzione. Le dichiarazioni devono essere presentate entro e non oltre la fine di gennaio. Se la dichiarazione viene presentata entro i termini previsti, sulla fattura viene detratta automaticamente una commissione. Se il termine non viene rispettato, sono previste elevate spese pari a CHF 100 per ogni sollecito. Le stesse spese di sollecito sono previste in caso di pagamento tardivo degli importi dichiarati. Dopo la conferma della vostra dichiarazione, riceverete la fattura entro pochi minuti; potrete scaricarla dal vostro account e pagarla immediatamente. Il termine di pagamento è, come di consueto, il 15 marzo 2026.

Importanti novità

Da luglio 2025 anche gli apprendisti sono tenuti al pagamento dei Contributi per le spese di esecuzione. Sono interessati gli apprendisti che hanno iniziato la formazione di base dopo il 1° luglio 2025. Sia nella maschera sul sito web della cppc che nel file CSV è ora presente una colonna dedicata alla dichiarazione dei contributi degli apprendisti. Il nuovo file CSV è su pkbc.ch (bit.ly/pkbc-csv). Se i collaboratori vengono caricati tramite il file CSV, è obbligatorio utilizzare il nuovo modello (invariato). In alternativa, i collaboratori possono essere inseriti manualmente uno per uno come finora.

Harisa Reiz

APPROFONDIMENTO

REGOLAMENTATO IN TUTTA LA SVIZZERA



Care lettrici, cari lettori,

Dal 1° luglio è in vigore la Convenzione per gli apprendisti, che costituisce un allegato al Contratto collettivo di lavoro. Si tratta di una modifica importante, poiché per gli apprendisti sono ora prescritti in modo vincolante salari minimi e una tredicesima mensilità. Sebbene gli apprendisti devono versare i Contributi per le spese di esecuzione pari a due franchi al mese, allo stesso tempo beneficiano di una sovvenzione sul pacchetto del materiale didattico.

L'aspetto più interessante della Convenzione per gli apprendisti è però il fatto che esso vale in modo uniforme in tutta la Svizzera: stessi salari minimi, regolamenti sull'orario di lavoro, disposizioni relative al lavoro notturno, vacanze, ecc. I requisiti minimi previsti dalla Convenzione per gli apprendisti devono essere rispettati; condizioni migliori per gli apprendisti rimangono comunque possibili.

Nel Canton Ticino avevamo previsto un calo del numero di apprendisti. Ma così non è stato: lo stesso numero di giovani ha iniziato l'apprendistato come l'anno scorso.

Il 27 gennaio, a Trevano (TI), verrà presentata la nuova Formazione 2030. In quest'occasione, tutte le persone attive nella formazione professionale avranno la possibilità di dare una prima occhiata allo stato attuale dei lavori, per capire in quale direzione si sta evolvendo il tutto. Soprattutto, però, vi sarà l'occasione di partecipare attivamente – attraverso domande o suggerimenti.

Ricordo che anche il Ticino ha dato il proprio contributo in questo percorso, grazie alla partecipazione attiva di Simona Carcano a tutte le riunioni che si sono svolte presso la Scuola professionale Richemont.

Daniel Ricigliano,
rappresentante regionale Ticino

ONLINE

TEMI PUBBLICATI

- Risultati esame Panettone Marchio di qualità SMPPC
- Approvata la strategia PCS 2030
- SwissSkills 2029 a San Gallo



CORSO INNOVATIVO

TESTO: GIUSEPPE PIFFARETTI

FOTO: PGC

I partecipanti al corso della Scuola professionale Richemont al CPT – Canobbio, con Giuseppe Piffaretti (4° da sin.), Veronica Affortunato e Daniel Kühne.

Si è tenuto presso il CPT a Canobbio un corso focalizzato sui prodotti da forno ottenuti unicamente con il lievito madre nei giorni 11 e 12 novembre. Giuseppe Piffaretti ne riassume gli aspetti principali.

Il corso è stato condotto in modo magistrale da Daniel Kühne coadiuvato da Veronica Affortunato, della Scuola professionale Richemont a Lucerna, in collaborazione con la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC).

TEMI IMPORTANTI E INNOVATIVI

Sono stati trattati diversi temi importanti e innovativi proposti in maniera didattica molto approfondita, come solo sa fare la Scuola Professionale Richemont. Interessante e sorprendente è stato il test pratico effettuato sugli effetti dei vari ingredienti sul glutine, dal quale si deduce come devono essere aggiunti correttamente gli ingredienti in un impasto a base di lievito madre. Infatti, durante il corso sono state passate in rassegna, dandovi molta importanza, tutte le fasi della lavorazione che normalmente si praticano per l'elaborazione di un prodotto con il lievito madre, specialmente per quanto riguarda i grandi lievitati come il Panettone, la Colomba e il Pandoro. Questi approfondimenti ci hanno permesso di capire per quale motivo diversi grandi lievitati vanno girati appena usciti dal forno. Abbiamo anche potuto toccare con mano cosa succede dentro l'impasto in tutte le fasi critiche, partendo dall'impasto al riposo in pasta, alla fermentazione e alla cottura.

PERCENTUALE ZUCCHERINA

Un'altra informazione molto interessante è stata il calcolo della percentuale zuccherina presente in un impasto che può influenzare la buona riuscita del prodotto, se la ricetta non è bilanciata correttamente. Abbiamo anche appreso come trasformare una ricetta in pasta dolce creata con il lievito pressato in una ricetta con il lievito madre. Un prodotto su tutti ha catturato l'attenzione dei presenti al corso: si tratta del Pane leopardo con zafferano proposto anche in versione ticinese. Alcuni dei prodotti realizzati durante il corso:



- Lievito madre di base
- Girella alla cannella
- Brioche al cioccolato
- Brioche pralinata
- Focaccia dolce
- Pane della domenica
- Corona di pasta brioche
- Stollen di Natale
- Coca de San Juan
- Coca de San Juan Ticino
- Roscón de Reyes (corona dei re)
- Panquemado (pane bruciato)

Tutti i prodotti del corso sono stati realizzati con il lievito madre. Il ricettario contiene diversi prodotti per la prima colazione che possono distinguere l'artigiano dalla grossa distribuzione. Posso dire che mai come questa volta gli assenti hanno avuto torto. Si pensa di proporre ancora dei corsi sul tema lievito madre, la prossima volta basato più sui prodotti panari. Non perdetevi il prossimo corso presso il CPT a Canobbio. ■

