

Panettiere/-a-pasticciere/-a-confettiere/-a CFP



Professione

Nella panetteria-pasticceria-confetteria vengono preparati e venduti i più svariati prodotti: diverse qualità di pane (ce ne sono più di 200 tipi), prodotti di panetteria di piccolo formato, prodotti in pasta dolce e prodotti fritti, paste involte, spuntini, prodotti di gastronomia, biscotti, masse, pasticceria, paste secche, biscottini, torte, cake, torte, gelati, praline, specialità di cioccolato e altre leccornie.

I panettieri-pasticcieri-confettieri e le panettiere-confettiere-pasticciere conoscono, elaborano e trasformano le materie prime e i prodotti semilavorati. Sulla base delle indicazioni ricevute pianificano e portano avanti il loro lavoro. Calcolano le necessarie quantità, mescolano, preparano e affinano le materie prime per realizzare prodotti raffinati e qualitativamente elevati di confetteria o di panetteria e pasticceria. Allo scopo si servono di diverse macchine, quali ad esempio impastatrici, laminatoi/sfogliatrici, ghiacciatrici, sbattitrici, mixer, macchine automatiche per la spruzzatura, ecc. Vigilano costantemente sul rispetto della più assoluta igiene, che nel settore dell'alimentazione riveste un'importanza primordiale.

Attitudini e requisiti

Assolvimento della scolarità obbligatoria.

Spiccato senso per gli odori e per il gusto, senso per i colori e le forme, buona salute, spiccato senso dell'igiene e della pulizia.

Formazione

Formazione professionale di base di 2 anni in una panetteria-pasticceria-confetteria. Titolo rilasciato: certificato federale di formazione pratica (CFC).

La formazione pratica richiede la produzione di 5 prodotti scelti tra 10 gruppi di prodotti.

Frequenza della scuola professionale artigianale-industriale (SPAI) per 1 giorno alla settimana e dei corsi interaziendali che completano la formazione pratica in azienda e quella scolastica impartita alla SPAI.

Perfezionamento/Avanzamento

Formazione professionale di base (tirocinio) quale panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC (inizio dal 2. anno di tirocinio).

In seguito corrispondenti possibilità di perfezionamento e specializzazione.