

Panettiere/-a-pasticciere/-a-confettiere/-a AFC – Panetteria/ Pasticceria



Professione

Ogni giorno dalla panetteria escono diversi tipi di pane, panini, ciambelle, cornetti, prodotti di piccola panetteria dolce (lumache, veneziane, ecc.). Il panettiere-pasticciere-confettiere e la panettiera-pasticciera-confettiera (indirizzo professionale panetteria-pasticceria) elaborano inoltre pasticcini e focacce con pasta zuccherata, svariate qualità di torte (alla crema, alla frutta), cakes, pralinés, ecc. I lavori pesanti e ripetitivi vengono eseguiti dai macchinari (impastatrice, spezzatrice, macchina per spianare la pasta). I "lavori fini", principalmente nel settore della pasticceria, sono invece ancora eseguiti a mano.

Attitudini e requisiti

Assolvimento della scolarità obbligatoria.

Palato e senso degli odori, dei colori, delle forme, fantasia, ordine e pulizia, buona salute e fisico allenato (nessuna allergia), piacere al lavoro in gruppo, capacità di adattarsi a fasce di lavoro particolari, in particolare notturno.

Formazione

Formazione professionale di base di 3 anni presso una panetteria-pasticceria. Titolo rilasciato: attestato federale di capacità (AFC). Frequenza della scuola professionale artigianale-industriale (SPAI) e dei corsi interaziendali organizzati dall'associazione professionale.

Per una parte di questi professionisti impegnati nella produzione di panetteria e pasticceria, la giornata lavorativa comincia presto: chi ama il lavoro mattutino si troverà pertanto a proprio agio. Nella confetteria i turni di lavoro sono per lo più regolari.

Perfezionamento/Avanzamento

Corsi di perfezionamento presso centri professionali dell'associazione professionale.
Esame di professione per conseguire l'attestato professionale federale (APF) di capo/a panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a.

Esame professionale superiore per il conseguimento del diploma federale di dirigente del settore panetteria-pasticceria-confetteria o di economista aziendale PMI.

Scuola specializzata superiore (SSS): tecnico/a dipl. SSS

Scuola universitaria professionale (SUP): ingegnere Ba SUP nel settore alimentare.

Avanzamento: mettersi in proprio, gestire un tea-room (corso di esercente), tecnico di produzione, attività nel settore della produzione della cioccolata, dei dolci, dei gelati.

Adressen alle Kantone

Konditorei am Schaubmarkt
Monika + Franz Marty
Schwarzhornweg 6
8260 Stein am Rhein
Franz Marty, 052 741 48 18
franzmarty@msn.com
SP LV 2018 2019 2020 2021 (*)

Konditorei am Schaubmarkt
Monika + Franz Marty
Schwarzhornweg 6
8260 Stein am Rhein
Franz Marty, 052 741 48 18
franzmarty@msn.com
SP LV 2018 2019 2020 2021 (*)

Konditorei am Schaubmarkt
Monika + Franz Marty
Schwarzhornweg 6
8260 Stein am Rhein
Franz Marty, 052 741 48 18
franzmarty@msn.com
SP LV 2018 2019 2020 2021 (*)

Beck Lyner
Wiesenhofstrasse 15
8408 Winterthur
Peter Lyner, 052 222 19 34
info@lyner.ch
www.lyner.ch
EP SP LV 2019 2020 2021 (*)

* Info-Code

DD: Documentazione disponibile.

VD: Video/DVD disponibile.

RP: Registro regionale dei posti di tirocinio disponibile.

VA: Visita aziendale dietro appuntamento.

EP: Esperienza professionale possibile.

SP: Stage professionale possibile.

TAO: Test attitudinali obbligatorio

CO: Previo colloquio di orientamento professionale.

PRA: Informati in merito al profilo richiesto dall'azienda prima di inviare la tua offerta di lavoro.

FE: Formazione elementare possibile.

LV: Lavoro durante le vacanze estive possibile su richiesta.

LS: Lavoro fuori dagli orari scolastici possibile su richiesta.

10, 11, 12: Posti di apprendistato vacanti negli anni 2016, 2017, 2018.