

Panettiere-pasticciere-confettiere CFP

Panettiera-pasticciera-confettiera CFP

Alimentazione

Il panettiere-pasticciere-confettiere e la panettiera-pasticciera-confettiera CFP si occupano, manualmente o con l'aiuto di macchinari, della produzione di diversi tipi di pane, come il pane bianco, semigrigio o integrale, di prodotti di pasticceria come croissant o brioche e di specialità di pasticceria come torte o dolci.

Attività

Panetteria

- calcolare e pesare gli ingredienti per gli impasti a lievitazione
- usare le impastatrici
- dividere e modellare gli impasti, ad esempio in michette o panini
- mettere pane, croissant e brioche nei locali per la lievitazione.
- regolare e monitorare il processo di cottura

Pasticceria

- calcolare e preparare gli ingredienti necessari per le diverse ricette di torte, dolci e creme
- preparare basi per dolci
- preparare vari ingredienti per comporre i prodotti di pasticceria, come panna o frutta tagliata a fette suddividere le basi, spalmare ogni parte con la panna, ricoprire con la crema pasticcera, guarnire ad esempio con scaglie di cioccolato o una scritta realizzata a mano
- produrre vari prodotti di pasticceria, ad esempi mousse, dolci con crema bavarese o alla frutta e torte

Confetteria

- preparare cioccolatini e specialità di cioccolato
- elaborare svariate masse, ad esempio ganache, gianduia e marzapane
- preparare ganache, truffes, frutta candita o glassata e dolci al liquore

Gestione e vendita

- lavorare in modo da ridurre al minimo l'utilizzo di materie prime e la produzione di rifiuti e promuovere un uso parsimonioso degli impianti
- gestire le scorte e le merci
- preparare i prodotti per la conservazione, l'imballaggio o la vendita

Condizioni di lavoro

I panettieri-pasticcieri-confettieri e le panettiere-pasticciera-confettiere CFP lavorano nei laboratori delle panetterie-pasticcerie o nelle cucine... Di regola, la giornata lavorativa inizia il mattino molto presto e gli orari sono irregolari: a volte si effettuano turni di lavoro in giorni festivi e fuori dai normali orari. Alcuni periodi sono particolarmente intensi, ad esempio all'apertura durante le festività. L'organizzazione delle attività varia a seconda del luogo di lavoro e delle dimensioni dell'azienda.



I panettieri-pasticcieri-confettieri e le panettiere-pasticciere-confettiere CFP possono trovare impiego, oltre che nelle panetterie-pasticcerie-confetterie, anche presso alberghi e ristoranti, stabilimenti di cura, fabbriche industriali o grandi ditte del ramo alimentare.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Gusto e olfatto sviluppati
 - Attitudine a lavorare in team
 - Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
 - Creatività
 - Spirito metodico
 - Abilità manuale
 - Senso dell'igiene e della pulizia
 - Resistenza fisica
-

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con le mani
- Lavorare in modo preciso
- Lavorare con macchinari

Formazione

Azienda

Formazione pratica in una panetteria-pasticceria-confetteria o in un'azienda di produzione industriale: 4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Trevano: 1 giorno a settimana.

Corsi interaziendali

10 giorni su 2 anni

Scuola a tempo pieno

Tutte le scuole

<https://www.orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=57196&language=5241>

Durata

2 anni

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Titolo

Certificato di formazione pratica (CFP) di panettiere-pasticciere-confettiere o panettiera-pasticciera-confettiera

Formazione continua

Tirocinio complementare

- Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) di **panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a**
<https://www.orientamento.ch/it/professioni/panettiere-a-pasticciere-a-confettiere-a-afc>

Professioni simili

Professione

Addetto/a alimentarista CFP

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/addetto-a-alimentarista-cfp>

Professione

Addetto/a di cucina CFP

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/addetto-a-di-cucina-cfp>

Professione

Addetto/a alla trasformazione lattiero-casearia CFP

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/addetto-a-alla-trasformazione-lattiero-casearia-cfp>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.50.0

Link utili

Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC)

Associazione svizzera dei maestri panettieri-confettieri (SBC)

<https://swissbaker.ch/fr/>

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)

<https://www.cpttrevano.ti.ch/>

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21107?lang=it>