
Piano di formazione riguardante l'ordinanza sulla formazione professionale di base
panettieri-pasticcieri-confettieri con attestato federale di capacità (AFC)
(N.: 21104)

valido per entrambi gli orientamenti professionali.

- panetteria-pasticceria (N.: 21105)
- pasticceria-confetteria (N.: 21106)

del 27.10.2010 (Stato al 1° gennaio 2018)

Indice

	Pagina
Introduzione	
1 Profilo professionale	2
2 Spiegazioni riguardanti l'uso del presente piano di formazione	3
3 Indirizzi professionali	5
A) Competenze	
1 Competenze professionali/obiettivi generali, particolari e di valutazione	6
2 Competenze metodologiche	41
3 Competenze sociali e personali	42
B) Tavola delle lezioni della scuola professionale	44
C) Organizzazione, ripartizione e durata dei corsi interaziendali	45
D) Procedura di qualificazione	51
E) Autorizzazione e entrata in vigore	53
Modifica del piano di formazione	54
Allegato:	
elenco dei documenti per l'applicazione della formazione professionale di base	58

1 Profilo e indirizzi professionali

I panettieri-pasticcieri-confettieri¹ a livello AFC svolgono, in particolare, le seguenti attività e si contraddistinguono per i seguenti comportamenti:

- a. Lavorano e trasformano materie prime e prodotti semifiniti in un'ampia gamma di prodotti di pasticceria di alta qualità e pronti al consumo e, a seconda dell'indirizzo professionale, anche di prodotti di panetteria o di confetteria;
- b. Svolgono i lavori con professionalità utilizzando tecniche, apparecchi, macchine e impianti adeguati, applicando i principi di una sana alimentazione, avvalendosi di procedimenti economici ed efficienti dal punto di vista energetico e producendo nelle giuste quantità.²
- c. Eseguono i calcoli relativi a ricette e prodotti e provvedono alla conservazione, all'utilizzo e alla preparazione di derrate alimentari, utensili e impianti in maniera professionale;
- d. Ideano e creano prodotti originali e innovativi graditi alla clientela e che invogliano all'acquisto;
- e. Rispettano le prescrizioni in materia d'igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente;
- f. Dimostrano orientamento alla clientela, autonomia e scrupolosità e assicurano in questo modo l'alta qualità e affidabilità del loro lavoro.

¹ In tutto il documento si farà riferimento alla figura maschile. Ovviamente si intendono anche le donne panettiere-pasticciere-confettiere. (ndt)

² Aggiunto il 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

2 Spiegazioni riguardanti l'uso del presente piano di formazione

Nella formazione di base per panettieri-pasticcieri-confettieri AFC e per la giusta comprensione del presente piano di formazione, i seguenti quattro punti sono fondamentali:

1) Gli apprendisti devono disporre alla fine della loro formazione delle competenze che permettano loro di avere la perfetta padronanza dei requisiti richiesti dalla professione. A seconda delle procedure lavorative, delle attività o dei luoghi di lavoro, tali requisiti sono suddivisi in tre parti differenti che richiedono delle competenze specifiche.

- Vanno soddisfatti dei requisiti professionali: si tratta per esempio di elaborare materie prime e prodotti semifiniti, pianificare le procedure di fabbricazione, creare prodotti, mettere in funzione dei macchinari e gestire i locali di produzione. Per fare ciò, bisogna possedere delle **competenze professionali**. I panettieri-pasticcieri-confettieri AFC alla fine della loro formazione professionale di base dispongono delle specifiche competenze professionali nei seguenti ambiti. Questi obiettivi di formazione professionale vengono definiti come obiettivi generali e obiettivi particolari:

Obiettivo generale 1.1 Lavorazione artigianale e tecnologia

Obiettivo particolare	1.1.1	Materie prime / prodotti semi lavorati
Obiettivo particolare	1.1.2	Tecniche, utensili, macchinari e impianti
Obiettivo particolare	1.1.3	Scienze naturali
Obiettivo particolare	1.1.4	Gruppi di prodotti
Obiettivo particolare	1.1.5	Alimentazione
Obiettivo particolare	1.1.6	Processi lavorativi personali

Obiettivo generale 1.2 Ideazione e creazione

Obiettivo particolare	1.2.1	Strumenti e tecniche di lavoro
Obiettivo particolare	1.2.2	Ideazione e creazione di prodotti

Obiettivo generale 1.3 Economia aziendale

Obiettivo particolare	1.3.1	Calcolo professionale / utilizzo di supporti informatici
Obiettivo particolare	1.3.2	Gestione della merce e delle scorte, presentazione dei prodotti

Obiettivo generale 1.4 Qualità e sicurezza

Obiettivo particolare	1.4.1	Assicurazione della qualità
Obiettivo particolare	1.4.2	Igiene personale, aziendale e nei processi di trasformazione
Obiettivo particolare	1.4.3	Concetto d'igiene
Obiettivo particolare	1.4.4	Sicurezza sul lavoro e protezione della salute
Obiettivo particolare	1.4.5	Protezione dell'ambiente
Obiettivo particolare	1.4.6	Protezione contro gli incendi
Obiettivo particolare	1.4.7	Manutenzione

- Per garantire una buona organizzazione personale nel lavoro e nello studio, è necessario un lavoro ordinato e pianificato nonché un utilizzo adeguato dei mezzi a disposizione. Per questi motivi sono necessarie delle **competenze metodologiche**. Per quanto riguarda i panettieri-pasticcieri-confettieri AFC esse sono (vedere anche a pagina 41):

- Tecniche di lavoro
- Approccio reticolare, orientato al processo, a livello teorico e operativo
- Strategie d'informazione e di comunicazione
- Strategie d'apprendimento
- Tecniche creative
- Tecniche di presentazione

- Vanno acquisite delle abilità sociali che permettano la gestione dei rapporti interpersonali, come ad esempio l'approccio con i superiori, con i colleghi, verso la clientela nonché nei confronti delle Autorità. Per questo sono necessarie delle **competenze sociali e personali**. Esse permettono ai panettieri-pasticcieri-confettieri AFC di affrontare in modo sicuro e consapevole le sfide sia in ambito comunicativo sia nella gestione del lavoro di squadra. Essi rafforzano la loro personalità e sono pronti a contribuire al loro sviluppo personale. Nella fattispecie, si tratta delle seguenti competenze (vedere anche a pagina 42/43):

- Autonomia e senso di responsabilità
- Apprendimento continuo
- Capacità di comunicare
- Capacità di gestire i conflitti
- Capacità di lavorare in gruppo
- Forme comportamentali
- Capacità di lavorare sotto pressione
- Capacità di lavorare tutelando la propria salute

2) Le **competenze professionali** vengono suddivise in tre ambiti e si concretizzano con degli obiettivi generali, particolari e di valutazione.

- Gli obiettivi generali descrivono in forma generale i campi tematici e gli ambiti di competenza della formazione, nonché il motivo per il quale questi sono importanti per i panettieri-pasticcieri-confettieri AFC.

- Gli obiettivi particolari concretizzano quelli generali e spiegano i vari punti di vista, gli atteggiamenti o le caratteristiche comportamentali delle persone in formazione.

- Gli obiettivi di valutazione traducono quelli particolari in comportamenti concreti che le persone in formazione devono adottare nei tre luoghi di formazione.

Gli obiettivi generali e gli obiettivi particolari sono validi per tutti i tre luoghi di formazione; gli obiettivi di valutazione sono volutamente formulati specificatamente per la scuola professionale, l'azienda e i corsi interaziendali.

3) In tutti e tre i luoghi di formazione sono richieste, oltre agli obiettivi di valutazione professionale, anche delle competenze metodologiche, sociali e personali. Tutte queste competenze costituiscono un vero e proprio bagaglio di competenze. La scuola professionale si occupa della comprensione e dell'orientamento, l'azienda e i corsi interaziendali permettono sostanzialmente di apprendere la pratica legata alla professione.

- 4) L'indicazione dei livelli di tassonomia degli obiettivi di valutazione nei tre luoghi di formazione serve a stabilire il livello richiesto. Si distinguono sei livelli di competenza (da C1 a C6) che esprimono un livello di prestazione diverso. Essi sono suddivisi come segue:

C1 (conoscere)

Riferire delle informazioni e utilizzarle in situazioni analoghe (elencare, conoscere).

Esempio: i PPC conoscono sia le principali varietà o specie dei prodotti a base di carne e pesce sia il loro utilizzo.

C2 (comprendere)

Non limitarsi a riferire le informazioni, bensì capirle (spiegare, descrivere, riportare, presentare).

Esempio: i PPC spiegano l'influenza e l'effetto del sale sulla preparazione e sul prodotto finito.

C3 (applicare)

Applicare le informazioni su determinate situazioni in contesti diversi.

Esempio: i PPC utilizzano cereali, semi e i loro prodotti in maniera adeguata.

C4 (analisi)

Suddividere i contenuti in elementi singoli, scoprire i rapporti tra loro e riconoscere le loro correlazioni.

Esempio: i PPC analizzano i mandati o una tematica e descrivono le diverse possibilità creative.

C5 (sintesi)

Combinare i singoli elementi di una circostanza e unirli per averne un quadro completo oppure elaborare una soluzione ad un problema.

Esempio: i PPC elaborano sulla base dei modelli dei prodotti bi- o tridimensionali a base di materie prime alimentari e di loro prodotti semi lavorati.

C6 (valutazione)

Valutare determinate informazioni e circostanze secondo criteri specifici.

Esempio: i PPC valutano in modo esemplare la qualità dei prodotti fabbricati e motivano le eventuali cause di errori, applicando le contromisure adeguate.

3 Indirizzi professionali

Nella formazione professionale di base per panettiera-pasticcera-confettiera / panettiere-pasticciere-confettiere (PPC) vi sono due indirizzi specifici:

- 1) panetteria-pasticceria
- 2) pasticceria-confetteria

Le materie di studio vengono separate all'inizio del 3° anno di formazione.

Nel presente piano di formazione, per quanto riguarda gli obiettivi di valutazione specifici ai singoli indirizzi professionali, valgono le seguenti denominazioni:

panetteria-pasticceria (PP)

pasticceria-confetteria (PC)

A Competenze

1 Competenze professionali

Le competenze professionali possono essere schematicamente rappresentate come segue:



Obiettivi generali, obiettivi particolari e di valutazione per i tre luoghi di formazione

<p>1.1. Obiettivo generale – Lavorazione artigianale e tecnologia</p> <p>La fabbricazione di prodotti di panetteria, pasticceria e confetteria costituisce la competenza fondamentale dei PPC.</p> <p>Essi trasformano in modo appropriato le materie prime adatte e i prodotti semilavorati in prodotti qualitativamente superiori applicando le loro conoscenze di scienze naturali e alimentari. Inoltre utilizzano le tecniche, gli utensili, i macchinari e le installazioni adeguate in base alle direttive, organizzando efficacemente i diversi processi lavorativi.</p>		
<p>1.1.1 Obiettivo particolare – Materie prime / prodotti semilavorati</p> <p>I PPC sono consapevoli del fatto che le materie prime e i prodotti semilavorati devono essere utilizzati in quantità e qualità adeguata al processo di fabbricazione. Conoscono le varietà, la qualità e l'utilizzo delle diverse materie prime e dei prodotti semilavorati e li utilizzano in modo appropriato.</p>		
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
<p>1.1.1.1 Cereali e prodotti macinati</p> <p>I PPC descrivono la struttura e la composizione dei chicchi dei cereali.</p> <p>I PPC descrivono le varietà, le proprietà e l'utilizzo dei cereali, dei chicchi e dei loro prodotti. (C2)</p> <p>I P elencano le proprietà dei diversi tipi di farine, farine speciali, miscele preconfezionate per panificazione e farine pronte, indicando i loro effetti sulla fabbricazione e sui prodotti finiti in modo differenziato. (C2)</p>	<p>1.1.1.1 Cereali e prodotti macinati</p> <p>Utilizzo cereali o chicchi e i loro prodotti in maniera adeguata³. (C3)</p> <p>Elaboro i diversi tipi di farine come pure le farine speciali in maniera adeguata e li trasformo in prodotti finiti. (C3)</p>	<p>1.1.1.1 Cereali e prodotti macinati</p> <p>I PPC utilizzano cereali o chicchi e i loro prodotti in maniera adeguata. (C3)</p> <p>I P trasformano i diversi tipi di farine e le farine speciali in prodotti finiti in maniera adeguata. (C3)</p>
<p>1.1.1.2 Latte / Latticini</p> <p>I PPC indicano la composizione e la conservabilità del latte e dei latticini.</p> <p>Spiegano l'influenza e l'effetto del latte e dei latticini sulla fabbricazione e sul prodotto finito. (C2)</p>	<p>1.1.1.2 Latte / Latticini</p> <p>Io utilizzo il latte e i latticini in maniera adeguata. (C3)</p>	<p>1.1.1.2 Latte / Latticini</p> <p>I PPC utilizzano il latte e i latticini in maniera adeguata. (C3)</p>

³ „in maniera adeguata” significa: in quantità adatta, conformemente al processo di elaborazione, al prodotto, alle esigenze della clientela, ai principi alimentari, alle esigenze legali, economiche ed energetiche.

<p>1.1.1.3 Sostanze grasse I PPC elencano le sostanze grasse maggiormente utilizzate indicando le loro differenze.</p> <p>Essi illustrano le loro proprietà e possibilità di utilizzo con l'aiuto di esempi pratici.</p> <p>Essi spiegano l'influenza e l'effetto delle sostanze grasse sulla fabbricazione e sul prodotto finito. (C2)</p>	<p>1.1.1.3 Sostanze grasse lo utilizzo in maniera adeguata le diverse sostanze grasse conformemente alle loro proprietà. (C3)</p>	<p>1.1.1.3 Sostanze grasse I PPC utilizzano in maniera adeguata le diverse sostanze grasse conformemente alle loro proprietà. (C3)</p>
<p>1.1.1.4 Uova / Ovoprodotti I PPC indicano la struttura e la composizione dell'uovo e dei suoi prodotti.</p> <p>Essi illustrano l'influsso e l'effetto delle uova e degli ovoprodotti sulla fabbricazione e sul prodotto finito. (C2)</p>	<p>1.1.1.4 Uova / Ovoprodotti lo utilizzo in maniera adeguata le diverse uova e gli ovoprodotti conformemente alle loro possibilità. (C3)</p>	<p>1.1.1.4 Uova / Ovoprodotti I PPC utilizzano in maniera adeguata le diverse uova e gli ovoprodotti conformemente alle loro possibilità. (C3)</p>
<p>1.1.1.5 Acqua I PPC elencano le esigenze di qualità, gli stati fisici e l'utilizzo dell'acqua. (C2)</p>	<p>1.1.1.5 Acqua lo utilizzo l'acqua con la giusta temperatura e in quantità appropriata. (C3)</p>	<p>1.1.1.5 Acqua I PPC utilizzano l'acqua con la giusta temperatura e in quantità appropriata. (C3)</p>
<p>1.1.1.6 Sale da cucina I PPC indicano le qualità e l'utilizzo del sale.</p> <p>Essi spiegano l'influsso e l'effetto del sale sulla fabbricazione e sul prodotto finito. (C2)</p>	<p>1.1.1.6 Sale da cucina lo utilizzo il sale in maniera adeguata. (C3)</p>	<p>1.1.1.6 Sale da cucina I PPC utilizzano il sale in maniera adeguata. (C3)</p>

<p>1.1.1.7 Miele, tipi di zucchero ed edulcoranti I PPC indicano le caratteristiche, le proprietà, le differenze e l'uso di zucchero, miele, agenti umidificanti, succedanei dello zucchero ed edulcoranti.</p> <p>Essi mostrano l'effetto sui prodotti intermedi e finiti nelle fasi di fabbricazione e conservazione. (C2)</p>	<p>1.1.1.7 Miele, tipi di zucchero ed edulcoranti lo utilizzo zucchero, miele, succedanei dello zucchero ed edulcoranti, nonché agenti umidificanti in maniera adeguata. (C3)</p>	<p>1.1.1.7 Miele, tipi di zucchero ed edulcoranti I PPC utilizzano zucchero, miele, agenti umidificanti, succedanei dello zucchero ed edulcoranti in maniera adeguata. (C3)</p>
<p>1.1.1.8 Sostanze di sviluppo I PPC elencano le varietà, descrivono l'uso e le reazioni delle sostanze di sviluppo biologiche, fisiche e chimiche. (C2)</p>	<p>1.1.1.8 Sostanze di sviluppo lo utilizzo le sostanze di sviluppo biologiche, fisiche e chimiche in maniera adeguata. (C3)</p>	<p>1.1.1.8 Sostanze di sviluppo I PPC utilizzano le sostanze di sviluppo biologiche, fisiche e chimiche in maniera adeguata. (C3)</p>
<p>1.1.1.9 Prodotti a base di fave di cacao I PPC descrivono i prodotti a base di fave di cacao, il loro utilizzo e i loro campi d'applicazione.</p> <p>Spiegano come temperare ed elaborare le masse di copertura.</p> <p>I C descrivono la storia, la provenienza, le qualità, le caratteristiche e l'elaborazione delle fave di cacao. Essi spiegano come fabbricare le masse di copertura e altri prodotti a base di fave di cacao. (C2)</p>	<p>1.1.1.9 Prodotti a base di fave di cacao lo utilizzo i prodotti a base di fave di cacao in maniera adeguata. (C3)</p> <p>Io sono in grado di temperare ed elaborare i prodotti a base di fave di cacao in maniera manuale o meccanica ma sempre assolutamente adeguata.</p> <p>Confronto i procedimenti utilizzati nell'azienda e spiego i loro vantaggi o svantaggi per i singoli prodotti. (C5)</p>	<p>1.1.1.9 Prodotti a base di fave di cacao I PPC sanno temperare ed elaborare le masse di copertura in maniera adeguata.</p> <p>I C sono in grado di temperare ed elaborare le masse di copertura manualmente e in maniera indipendente. (C3)</p>

<p>1.1.1.10 Frutta, verdura, frutta secca a guscio e semi oleosi I PPC descrivono i tipi e le qualità principali di frutta, verdura, frutta secca a guscio e semi oleosi e le loro proprietà, oltre alla loro conservazione e al loro utilizzo.</p> <p>Essi indicano le loro possibilità di conservazione e i loro effetti nel processo di fabbricazione e nella conservazione stessa. (C2)</p>	<p>1.1.1.10 Frutta, verdura, frutta secca a guscio e semi oleosi lo utilizzo frutta, verdura, frutta secca a guscio e semi oleosi in maniera adeguata. (C3)</p>	<p>1.1.1.10 Frutta, verdura, frutta secca a guscio e semi oleosi I PPC elaborano e utilizzano frutta, verdura, frutta secca a guscio e semi oleosi in maniera adeguata. (C3)</p>
<p>1.1.1.11 Bevande alcoliche, spezie, erbe aromatiche, aromi e coloranti I PPC descrivono le varietà, le proprietà e l'utilizzo di liquori, spezie, erbe aromatiche e coloranti principali. Essi spiegano l'influsso che gli stessi hanno sulle percezioni sensoriali dei consumatori. (C2)</p>	<p>1.1.1.11 Bevande alcoliche, spezie, erbe aromatiche, aromi e coloranti lo utilizzo liquori, spezie, erbe aromatiche e coloranti in maniera adeguata. (C3)</p>	<p>1.1.1.11 Bevande alcoliche, spezie, erbe aromatiche, aromi e coloranti I PPC utilizzano liquori, spezie, erbe aromatiche e coloranti in maniera adeguata. (C3)</p>
<p>1.1.1.12 Prodotti semilavorati I PPC spiegano la composizione, la fabbricazione, l'utilizzo e le qualità dei principali prodotti semilavorati e delle masse di base. (C2)</p>	<p>1.1.1.12 Prodotti semilavorati lo utilizzo o preparo personalmente i prodotti semilavorati in maniera adeguata. (C3)</p>	<p>1.1.1.12 Prodotti semilavorati I PPC preparano personalmente dei prodotti semilavorati di qualità e li utilizzano in maniera adeguata. (C3)</p>
<p>1.1.1.13 Gelatinizzanti e addensanti I PPC spiegano con l'aiuto di esempi l'effetto e l'utilizzo dei prodotti gelatinizzanti e addensanti correnti.</p> <p>Inoltre indicano le proprietà e le differenze tra prodotti di origine animale e vegetale. (C2)</p>	<p>1.1.1.13 Gelatinizzanti e addensanti lo utilizzo i prodotti gelatinizzanti ed addensanti in maniera adeguata. (C3)</p>	<p>1.1.1.13 Gelatinizzanti e addensanti I PPC utilizzano prodotti gelatinizzanti e addensanti di qualità in maniera adeguata. (C3)</p>

<p>1.1.1.14 Prodotti a base di carne e pesce I PPC conoscono le varietà, risp. le qualità e i campi di utilizzo dei prodotti a base di carne e pesce. (C1)</p>	<p>1.1.1.14 Prodotti a base di carne e pesce lo utilizzo i prodotti a base di carne e pesce in maniera adeguata. (C2)</p>	<p>1.1.1.14 Prodotti a base di carne e pesce I PPC utilizzano i prodotti a base di carne e pesce in maniera adeguata. (C2)</p>
<p>1.1.1.15 Coadiuvanti di produzione I PPC descrivono con degli esempi varietà, usi ed effetti dei coadiuvanti di produzione. (C2)</p>	<p>1.1.1.15 Coadiuvanti di produzione lo utilizzo i coadiuvanti di produzione in maniera adeguata. (C2)</p>	<p>1.1.1.15 Coadiuvanti di produzione I PPC utilizzano i coadiuvanti di produzione in maniera adeguata. (C2)</p>

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.4 Strategie d'apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.2 Apprendimento continuo
- 3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

1.1.2 Obiettivo particolare – Tecniche, utensili, macchinari e impianti

I PPC CFP riconoscono l'importanza e il valore delle tecniche, degli utensili, dei macchinari e delle installazioni utilizzate all'interno dell'azienda. Essi capiscono la loro struttura, l'utilizzo, il loro impiego corretto ed efficiente sotto l'aspetto energetico⁴ nelle diverse fasi del processo di fabbricazione.

Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
<p>1.1.2.1 Utensili, macchinari e impianti</p> <p>I PPC descrivono le funzioni e le possibilità d'utilizzo dei seguenti utensili, macchinari e impianti nell'ambito del processo di fabbricazione specifico:</p> <p><i>Preparazione al lavoro</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Bilancia- Affettatrice- Grattugiatrice- Raffinatrice- Montapanna automatico e soffiatrice per panna- Pistola nebulizzatrice- Macchina per sbucciare le mele <p><i>Fabbricazione</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Impastatrice- Mixer- Sbattitrice- Spezzatrice/arrotondatrice- Laminatoio/sfogliatrice- Pista per suddivisioni- Chifferatrice- Macchina per sprizzare automatica- Temperatrice- Gelatiera- Pastorizzatore- Macchina per l'applicazione della soda caustica <p><i>Conservazione intermedia</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Stufa di lievitazione- Frigorifero- Congelatore	<p>1.1.2.1 Utensili, macchinari e impianti</p> <p>Lo utilizzo e adopero gli utensili, i macchinari e gli impianti a disposizione all'interno dell'azienda, nell'ambito del processo di fabbricazione specifico, in maniera adeguata ed efficiente sotto l'aspetto energetico⁵. Per esempio:</p> <p><i>Preparazione al lavoro</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Bilancia- Mulino- Affettatrice- Ghiacciatrice- Grattugiatrice- Raffinatrice- Montapanna automatico e soffiatrice per panna- Pistola nebulizzatrice- Macchina per sbucciare le mele <p><i>Fabbricazione</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Impastatrice- Mixer- Sbattitrice- Spezzatrice/arrotondatrice- Laminatoio/sfogliatrice- Pista per suddivisioni- Chifferatrice- Macchina per sprizzare automatica- Temperatrice- Gelatiera- Pastorizzatore- Macchina per l'applicazione della soda caustica <p><i>Conservazione intermedia</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Stufa di lievitazione- Frigorifero- Congelatore	<p>1.1.2.1 Utensili, macchinari e impianti</p> <p>I PPC CFP adoperano e utilizzano, i macchinari e gli impianti a disposizione all'interno dell'azienda, nell'ambito del processo di fabbricazione specifico, in maniera adeguata ed efficiente sotto l'aspetto energetico⁵. (C3)</p> <p>(Vedere lista allegata)</p>

⁴ Aggiunto il 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

⁵ Aggiunto il 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

<p><i>Cottura</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Forno - Friggitrice - Fornello a gas - Microonde - Steamer <p><i>Decorazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Farcitrice per Berliner - Aerografo - Nebulizzatore per gelatinare <p><i>Conservazione / Imballaggio</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Macchina per imballare - Macchina per imballaggio sottovuoto - Etichettatrice <p><i>Pulizia</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavastoviglie - Pulitrice di teglie - Macchinari di pulizia - Apparecchi di disinfezione - Compressore ad aria (C2) 	<p><i>Cottura</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Forno - Friggitrice - Fornello a gas - Microonde - Steamer <p><i>Decorazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Farcitrice per Berliner - Aerografo - Nebulizzatore per gelatinare <p><i>Conservazione / Imballaggio</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Macchina per imballare - Macchina per imballaggio sottovuoto - Etichettatrice <p><i>Pulizia</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavastoviglie - Pulitrice di teglie - Macchinari di pulizia - Apparecchi di disinfezione - Compressore ad aria (C3) 	
<p>1.1.2.2 Tecniche I PPC conoscono le tecniche fondamentali nei processi lavorativi e indicano le loro funzioni:</p> <p><i>Preparazione al lavoro</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparare - Pesare - Macinare - Grattuggiare - Macerare/ammorbidire <p><i>Fabbricazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo della temperatura - Impastare - Mischiare - Frullare - Rimestare - Condotta e sviluppo della pasta - Arrotondare la pasta - Laminare la pasta - Asportare la pasta - Involgere la pasta - Filonare la pasta - Forgiare - Intrecciare - Spalmare e nappare - Modellare 	<p>1.1.2.2 Tecniche Io applico le tecniche utilizzate in azienda negli usuali processi lavorativi in maniera adeguata. Per esempio:</p> <p><i>Preparazione al lavoro</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparare - Pesare - Macinare - Grattuggiare - Macerare/ammorbidire <p><i>Fabbricazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo della temperatura - Impastare - Mischiare - Frullare - Rimestare - Condotta e sviluppo della pasta - Arrotondare la pasta - Laminare la pasta - Asportare la pasta - Involgere la pasta - Filonare la pasta - Forgiare - Intrecciare - Spalmare e nappare - Modellare 	<p>1.1.2.2 Tecniche I PPC applicano le tecniche utilizzate nel centro di formazione negli usuali processi lavorativi in maniera adeguata. Per esempio:</p> <p><i>Preparazione al lavoro</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparare - Pesare - Macinare - Grattuggiare - Macerare/ammorbidire <p><i>Fabbricazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo della temperatura - Impastare - Mischiare - Frullare - Rimestare - Condotta e sviluppo della pasta - Arrotondare la pasta - Laminare la pasta - Asportare la pasta - Involgere la pasta - Filonare la pasta - Forgiare - Intrecciare - Spalmare e nappare - Modellare

<ul style="list-style-type: none"> - Intagliare con una sagoma - Tagliare/incidere - Sciogliere - Sprizzare - Riempire - Ricoprire - Cospargere - Immergere/Trampare - Spolverare - Passare nella salamoia <p><i>Conservazione intermedia</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fare lievitare - Raffreddare - Congelare - Sterilizzare <p><i>Cottura</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cottura al forno - Cottura a fuoco lento - Sbollentare - Friggere - Tostare - Fiammeggiare - Caramellare <p><i>Rifinitura</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Decorare - Glassare - Gelificare - Nappare - Usare l'aerografo <p>Essi indicano l'utilizzo degli utensili comunemente in uso per le tecniche elencate. (C2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Intagliare con una sagoma - Tagliare/incidere - Sciogliere - Sprizzare - Riempire - Ricoprire - Cospargere - Immergere/Trampare - Spolverare - Passare nella salamoia <p><i>Conservazione intermedia</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fare lievitare - Raffreddare - Congelare - Sterilizzare <p><i>Cottura</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cottura al forno - Cottura a fuoco lento - Sbollentare - Friggere - Tostare - Fiammeggiare - Caramellare <p><i>Rifinitura</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Decorare - Glassare - Gelificare - Nappare - Usare l'aerografo <p>Io utilizzo gli utensili comuni per le tecniche elencate in maniera adeguata. (C3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Intagliare con una sagoma - Tagliare/incidere - Sciogliere - Sprizzare - Riempire - Ricoprire - Cospargere - Immergere/Trampare - Spolverare - Passare nella salamoia <p><i>Conservazione intermedia</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fare lievitare - Raffreddare - Congelare - Sterilizzare <p><i>Cottura</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cottura al forno - Cottura a fuoco lento - Sbollentare - Tostare - Fiammeggiare - Caramellare <p><i>Rifinitura</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Decorare - Glassare - Gelificare - Nappare - Usare l'aerografo <p>Essi utilizzano gli utensili comuni per le tecniche elencate in maniera adeguata. (C3)</p>
<p>1.1.2.3 Utensili, macchinari e impianti</p> <p>I P descrivono le funzioni e le possibilità d'utilizzo dei seguenti utensili, macchinari e impianti nell'ambito delle procedure lavorative correnti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Silo per la farina - Dosatore e miscelatore dell'acqua - Vasca di fermentazione - Pesatrice - Spezzatrice/arrotondatrice - Spezzatrice per pane - Arrotondatrice conica - Stufa per fermentazione 	<p>1.1.2.3 Utensili, macchinari e impianti</p> <p>Io faccio uso di utensili, macchinari e impianti a disposizione dell'azienda in modo adeguato e nell'ambito delle procedure lavorative correnti. Per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Silo per la farina - Dosatore e miscelatore dell'acqua - Vasca di fermentazione - Pesatrice - Spezzatrice/arrotondatrice - Spezzatrice per pane - Arrotondatrice conica - Stufa per fermentazione 	<p>1.1.2.3 Utensili, macchinari e impianti</p> <p>I P fanno uso di utensili, macchinari e impianti a disposizione del centro di formazione in modo adeguato e nell'ambito delle procedure lavorative correnti. (C3) (Vedere lista allegata)</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Filonatrice - Chifferatrice - Impianti di raffreddamento e congelazione per la fermentazione controllata - Telaio d'infornamento - Affettatrice per pane (C2) 	<ul style="list-style-type: none"> - Filonatrice - Chifferatrice - Impianti di raffreddamento e congelazione per la fermentazione controllata - Telaio d'infornamento - Affettatrice per pane (C2) 	
<p>1.1.2.4 Tecniche I P indicano le tecniche di base nei processi produttivi e dimostrano le loro funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparazione di preimpasti - Gestione del lievito madre - Utilizzo/Controllo - Lavorazione del pane - Utilizzo del telaio d'infornamento (C2) 	<p>1.1.2.4 Tecniche lo utilizzo in maniera adeguata le tecniche in uso all'interno dell'azienda nei diversi processi produttivi. Per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparazione di preimpasti - Gestione del lievito madre - Utilizzo/Controllo - Lavorazione del pane - Utilizzo del telaio d'infornamento (C3) 	<p>1.1.2.4 Tecniche I P utilizzano in maniera adeguata le tecniche in uso al centro di formazione nei diversi processi produttivi. Per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparazione di preimpasti - Gestione del lievito madre - Utilizzo/Controllo - Lavorazione del pane - Utilizzo del telaio d'infornamento (C3)
<p>1.1.2.5 Utensili, macchinari e impianti I C descrivono le funzioni e le possibilità d'utilizzo dei seguenti utensili, macchinari e impianti nell'ambito delle procedure lavorative correnti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Omogeneizzatore - Pastorizzatore - Mixer con sistema sottovuoto - Macchina e impianto per riempitura cioccolatini - Colatrice - Macchina One-Shot - Taglierina/raffinatrice - Apparecchio per fondere lo zucchero - Pressa per croccante - Stufa - Macchina per eliminare la cipria in eccesso - Temperatrice - Macchina per trampare / tunnel di raffreddamento - Macchina per dragée - Termoformatrice (C2) 	<p>1.1.2.5 Utensili, macchinari e impianti lo uso e utilizzo gli utensili, i macchinari e gli impianti a disposizione dell'azienda adeguatamente e nell'ambito delle procedure lavorative correnti. Per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Omogeneizzatore - Pastorizzatore - Mixer con sistema sottovuoto - Macchina e impianto per riempitura cioccolatini - Colatrice - Macchina One-Shot - Taglierina/raffinatrice - Apparecchio per fondere lo zucchero - Pressa per croccante - Stufa - Macchina per eliminare la cipria in eccesso - Temperatrice - Macchina per trampare / tunnel di raffreddamento - Macchina per dragée - Termoformatrice (C3) 	<p>1.1.2.5 Utensili, macchinari e impianti I C usano e utilizzano gli utensili, i macchinari e gli impianti a disposizione del centro di formazione, adeguatamente e nell'ambito delle procedure lavorative correnti. C3) (Vedere lista allegata)</p>

<p>1.1.2.6 Tecniche I C indicano le tecniche di base nei processi produttivi e dimostrano le loro funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuocere lo zucchero - Brillantare - Candire - Caramellare - Glassare con sciroppo di zucchero - Confettare - Colare (Copertura) - Pastorizzare / omogeneizzare - Rivestire - Emulsionare - Tostare - Tablare - Metodi di temperaggio Trampate - Utilizzare l'aerografo - Colorare e decorare con pennello (C2) 	<p>1.1.2.6 Tecniche lo utilizzo in maniera adeguata le tecniche in uso all'interno dell'azienda nei diversi processi produttivi. Per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuocere lo zucchero - Brillantare - Candire - Caramellare - Glassare con sciroppo di zucchero - Confettare - Colare (Copertura) - Pastorizzare / omogeneizzare - Rivestire - Emulsionare - Tostare - Tablare - Metodi di temperaggio Trampate - Utilizzare l'aerografo - Colorare e decorare con pennello (C2) 	<p>1.1.2.6 Tecniche I C utilizzano in maniera adeguata le tecniche in uso al centro di formazione nei diversi processi produttivi. Per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuocere lo zucchero - Brillantare - Candire - Caramellare - Glassare con sciroppo di zucchero - Confettare - Colare (Copertura) - Pastorizzare / omogeneizzare - Rivestire - Emulsionare - Tostare - Tablare - Metodi di temperaggio Trampate - Utilizzare l'aerografo - Colorare e decorare con pennello (C2)
---	---	---

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.2 Approccio reticolare, orientato al processo, a livello teorico e operativo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.5 Capacità di lavorare in gruppo
- 3.7 Capacità di lavorare sotto pressione

1.1.3 Obiettivo particolare – Scienze naturali

I PPC sono coscienti del fatto che nell'ambito della loro professione, un gran numero di procedure e processi sono influenzati da leggi e principi chimici, fisici e biologici. Essi sono in grado di capirli e di applicarli alla produzione e nel perfezionamento dei loro prodotti.

Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
<p>1.1.3.1 Leggi e processi chimici naturali I PPC spiegano le leggi chimiche e i processi seguenti con l'aiuto di esempi pratici.</p> <ul style="list-style-type: none">- Produzione di gas- Fusione dello zucchero- Colorazione della crosta (reazione di Maillard)- Trasformazione delle sostanze nutritive (proteine, lipidi, carboidrati)- Ossidazione- Gelatinizzazione- Saponificazione- Coagulazione- Definizione e modifica dei valori pH e a_w (C2)	<p>1.1.3.1 Leggi e processi chimici naturali Io applico le leggi chimiche, fisiche e biologiche e i loro processi in maniera consapevole nel mio lavoro.</p> <p>Allo stesso tempo, contribuisco attivamente a raggiungere gli obiettivi prefissati dall'azienda per quanto riguarda la produzione e la creazione dei prodotti. (C3)</p>	<p>1.1.3.1 Leggi e processi chimici naturali I PPC applicano le leggi chimiche, fisiche e biologiche e i loro processi in maniera consapevole nel loro lavoro.</p> <p>Allo stesso tempo, essi contribuiscono attivamente a raggiungere gli obiettivi previsti dai corsi interaziendali per quanto riguarda la produzione e la creazione dei prodotti. (C3)</p>
<p>1.1.3.2 Leggi e processi fisici naturali I PPC spiegano le leggi fisiche e i processi seguenti con l'aiuto di esempi pratici.</p> <ul style="list-style-type: none">- Sviluppo tramite aria o gas- Sviluppo tramite vapore- Dilatazione di aria e ossigeno e diossido di carbonio durante la cottura- Stati fisici e i loro effetti- Soluzioni e utilizzo omogeneo ed eterogeneo- Densità delle materie prime e dei prodotti semilavorati- Cristallizzazione- Trasmissione di calore- Separazione delle miscele- Ruolo dell'umidità nel processo di fermentazione,		

raffreddamento, cottura e conservazione (C2)		
<p>1.1.3.3 Leggi e processi biologici naturali I PPC spiegano le leggi biologiche e i processi seguenti con l'aiuto di esempi pratici.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Processi di degradazioni enzimatiche - Fermentazione lattica e acetica - Fermentazione alcolica - Moltiplicazione del lievito - Proliferazione e moltiplicazione dei microorganismi (C2) 		

Competenze metodologiche

- 2.4 Strategie d'apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.3 Capacità di comunicare
- 3.5 Capacità di lavorare in gruppo

1.1.4 Obiettivo particolare – Gruppi di prodotti classificati per i PPC / P / C

I PPC sono consapevoli dell'importanza e del valore di prodotti di qualità superiore per la clientela. Essi dunque elaborano questi prodotti di qualità utilizzando tecniche, utensili, impianti, apparecchi e macchinari adatti e in maniera adeguata.

Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
<p>1.1.4.1 Prodotti I PPC spiegano le particolarità, la composizione e la fabbricazione dei prodotti derivati dai seguenti gruppi di prodotti con l'aiuto di alcuni esempi:</p> <ul style="list-style-type: none">- Paste, masse, creme, ripieni, gelati intesi come prodotti semilavorati- Prodotti di panetteria di grande e piccolo formato- Prodotti in pasta dolce al lievito e prodotti fritti- Prodotti di gastronomia e per spuntini- Prodotti di pasta sfoglia- Torte, cake e tortine- Prodotti al miele- Dessert alla panna, con crema o gelato- Pasticceria e paste secche- Biscottini e petit fours- Articoli fantasia e di decorazione <p>(C2)</p>	<p>1.1.4.1 Prodotti Io elaboro dei prodotti partendo dai seguenti gruppi di prodotti in maniera adeguata:</p> <ul style="list-style-type: none">- Paste, masse, creme, ripieni, gelati intesi come prodotti semilavorati- Prodotti di panetteria di grande e piccolo formato- Prodotti in pasta dolce al lievito e prodotti fritti- Prodotti di gastronomia e per spuntini- Prodotti di pasta sfoglia- Torte, cake e tortine- Prodotti al miele- Dessert alla panna, con crema o gelato- Pasticceria e paste secche- Biscottini e petit fours- Articoli fantasia e di decorazione <p>(C3)</p>	<p>1.1.4.1 Prodotti I PPC elaborano dei prodotti partendo dai seguenti gruppi di prodotti in maniera adeguata:</p> <ul style="list-style-type: none">- Paste, masse, creme, ripieni, gelati intesi come prodotti semilavorati- Prodotti di panetteria di grande e piccolo formato- Prodotti in pasta dolce al lievito e prodotti fritti- Prodotti di gastronomia e per spuntini- Prodotti di pasta sfoglia- Torte, cake e tortine- Prodotti al miele- Dessert alla panna, con crema o gelato- Pasticceria e paste secche- Biscottini e petit fours- Articoli fantasia e di decorazione <p>(C3)</p>
<p>1.1.4.2 Prodotti I P spiegano le particolarità, la composizione e la fabbricazione dei prodotti derivati dai seguenti gruppi di prodotti con l'aiuto di alcuni esempi:</p> <ul style="list-style-type: none">- Paste intese come prodotti semilavorati- Pane normale- Pane speciale / panini- Prodotti con lievito madre- Articoli fantasia e di decorazione (C2)	<p>1.1.4.2 Prodotti Io elaboro dei prodotti partendo dai seguenti gruppi di prodotti in maniera adeguata:</p> <ul style="list-style-type: none">- Paste intese come prodotti semilavorati- Pane normale- Pane speciale / panini- Prodotti con lievito madre- Articoli fantasia e di decorazione (C3)	<p>1.1.4.2 Prodotti I P elaborano dei prodotti partendo dai seguenti gruppi di prodotti in maniera adeguata oppure in modo volutamente imperfetto:</p> <ul style="list-style-type: none">- Paste intese come prodotti semilavorati- Pane normale- Pane speciale / panini- Prodotti con lievito madre- Articoli fantasia e di decorazione (C3)

<p>1.1.4.3 Prodotti I C spiegano le particolarità, la composizione e la fabbricazione dei prodotti derivati dai seguenti gruppi di prodotti con l'aiuto di alcuni esempi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masse di base intese come semilavorati - Cioccolatini / specialità al cioccolato - Specialità allo zucchero - Articoli di copertura - Articoli fantasia e di decorazione <p>(C2)</p>	<p>1.1.4.3 Prodotti lo elaboro dei prodotti partendo dai seguenti gruppi di prodotti in maniera adeguata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masse di base intese come semilavorati - Cioccolatini / specialità al cioccolato - Specialità allo zucchero - Articoli di copertura - Articoli fantasia e di decorazione <p>(C3)</p>	<p>1.1.4.3 Prodotti I C elaborano dei prodotti partendo dai seguenti gruppi di prodotti in maniera adeguata oppure in modo volutamente imperfetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masse di base intese come semilavorati - Cioccolatini / specialità al cioccolato - Specialità allo zucchero - Articoli di copertura - Articoli fantasia e di decorazione <p>(C3)</p>
--	--	---

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.2 Approccio reticolare orientato al processo a livello teorico e operativo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Senso di responsabilità
- 3.7 Capacità di lavorare sotto pressione
- 3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

1.1.5 Obiettivo particolare - Alimentazione

I PPC sono coscienti dell'importanza di un'alimentazione sana e ne utilizzano i principi per avere a disposizione un assortimento di prodotti di panetteria-pasticceria-confetteria adattato ai bisogni, sensibile e ragionato. Con queste prerogative sono in grado di soddisfare le mutevoli esigenze di un'alimentazione sana e i desideri particolari della clientela.

Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
1.1.5.1 Principi alimentari I PPC spiegano i principi alimentari e, con l'aiuto di esempi pratici, mostrano la loro importanza per un'alimentazione sana e per la salute dell'essere umano. (C2)	1.1.5.1 Principi alimentari lo applico in maniera adeguata gli attuali principi alimentari ai prodotti. In questo modo garantisco una composizione variata dell'assortimento e contribuisco ad un'alimentazione sana. (C5)	1.1.5.1 Principi alimentari I PPC spiegano con l'aiuto di esempi pertinenti la messa in pratica dei principi alimentari fondamentali nella creazione di un assortimento sano e adattato ai prodotti. (C2)
1.1.5.2 Sostanze nutritive, enzimi I PPC spiegano la composizione e la funzione delle sostanze nutritive energetiche (proteine, lipidi, carboidrati) e di quelle non energetiche (acqua, vitamine, minerali, sostanze d'accompagnamento). I PPC spiegano la funzione degli enzimi. (C2)	1.1.5.2 Sostanze nutritive, enzimi Io sono in grado di spiegare ai collaboratori o alla clientela la funzione che le sostanze nutritive energetiche e non energetiche svolgono a livello corporeo. Inoltre applico in maniera consapevole queste conoscenze anche al mio lavoro. (C3)	
1.1.5.3 Fabbisogno energetico I PPC descrivono il fabbisogno energetico e nutrizionale quotidiano, tenendo conto del genere, dell'attività professionale e fisica, dell'età e dello stile di vita della persona. (C2)	1.1.5.3 Fabbisogno energetico Io sono in grado di fornire delle informazioni ai collaboratori o alla clientela sul fabbisogno energetico e nutrizionale adeguato. Applico queste conoscenze anche al mio lavoro quotidiano. (C3)	

<p>1.1.5.4 Digestione e metabolismo umano I PPC indicano gli organi digestivi principali e la loro funzione. Essi descrivono i processi fondamentali attivati con la digestione e il metabolismo con l'aiuto di esempi semplici. Con degli esempi, essi mostrano dei prodotti di panetteria-pasticceria-confetteria di facile e difficile digestione. (C2)</p>		
<p>1.1.5.5 Forme di alimentazione I PPC conoscono i principi per creare un assortimento semplice per le forme di alimentazione più frequenti. Essi descrivono le cause e le conseguenze delle intolleranze, delle allergie e della malattie legate alla civilizzazione più frequenti. Essi descrivono le caratteristiche principali delle forme d'alimentazione correnti. (C2)</p>	<p>1.1.5.5 Forme di alimentazione lo produco in maniera appropriata all'interno della mia azienda diversi prodotti di panetteria-pasticceria-confetteria adeguati dal punto di vista nutrizionale. Lavoro dunque in modo da preservare le qualità nutrizionali sia nella preparazione e presentazione dei prodotti sia nella loro conservazione. (C3)</p>	
<p>1.1.5.6 Altre sostanze I PPC descrivono i possibili effetti degli allergeni, come pure di ingredienti, additivi e sostanze tossiche più frequenti. Descrivono le ripercussioni per il loro lavoro e sono in grado di documentarle con degli esempi. (C3)</p>		

Competenza metodologiche

- 2.3 Strategie d'informazione e di comunicazione
- 2.4 Strategie d'apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.2 Apprendimento continuo
- 3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

1.1.6 Obiettivo particolare - Processi lavorativi personali I PPC sono coscienti del fatto che i processi e le procedure lavorative funzionano solo quando i collaboratori organizzano le loro attività in funzione dell'azienda. I PPC organizzano le loro attività in maniera razionale e opportuna conformemente alle direttive generali dell'azienda stessa.		
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
1.1.6.1 Pianificazione del lavoro e gestione del tempo I PPC spiegano gli obiettivi e i vantaggi della gestione del tempo e descrivono le caratteristiche di un posto di lavoro ben organizzato. (C2)	1.1.6.1 Pianificazione del lavoro e gestione del tempo lo pianifico i miei lavori in anticipo e li organizzo in base alle loro priorità, rispettando le direttive temporali e organizzative. Quando necessario, elaboro un piano di lavoro personale. (C5)	1.1.6.1 Pianificazione del lavoro e gestione del tempo I PPC pianificano ed organizzano i loro lavori in base a delle direttive temporali. (C3)
1.1.6.2 Organizzazione del posto di lavoro I PPC garantiscono con i mezzi appropriati che il loro posto di lavoro sia sempre organizzato in modo adeguato e corretto e poi rimesso in ordine. A questo scopo osservano le tappe organizzative specifiche per il loro posto di lavoro. (C3)	1.1.6.2 Organizzazione del posto di lavoro lo garantisco che il mio posto di lavoro sia sempre organizzato in modo adeguato e corretto e poi rimesso in ordine. A questo scopo osservo le tappe organizzative specifiche per il mio posto di lavoro. (C3)	1.1.6.2 Organizzazione del posto di lavoro I PPC garantiscono con i mezzi appropriati che il loro posto di lavoro sia sempre organizzato in modo adeguato e corretto e poi rimesso in ordine. A questo scopo osservano le tappe organizzative specifiche per il loro posto di lavoro. (C3)
1.1.6.3 Documentazione didattica I PPC sono capaci di descrivere la struttura, lo scopo e l'obiettivo della documentazione didattica. (C2)	1.1.6.3 Documentazione didattica lo gestisco coscientemente la documentazione didattica in base alle direttive che vengono discusse regolarmente con il responsabile. (C3)	

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.3 Strategie d'informazione e di comunicazione
- 2.4 Strategie d'apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.6 Capacità relazionali
- 3.7 Capacità di lavorare sotto pressione e dello stress

<p>1.2. Obiettivo generale – Ideazione e creazione</p> <p>La condizione di base per imporsi sul mercato e sviluppare ulteriormente la professione consiste nel rinnovare, migliorare e sviluppare sia i prodotti sia le ricette proposte.</p> <p>I PPC quindi creano dei prodotti unici e innovativi in grado di convincere la clientela e di invogliarla all'acquisto. Questi prodotti saranno fabbricati in modo economico.</p>		
<p>1.2.1 Obiettivo particolare – strumenti e tecniche di lavoro</p> <p>I PPC sono consapevoli dell'importanza della ricerca di idee e dello sviluppo di idee creative nella creazione dei prodotti. Sulla base di mandati, sviluppano degli strumenti di lavoro e utilizzano le tecniche in maniera adeguata.</p>		
<p>Obiettivi di valutazione della scuola professionale</p>	<p>Obiettivi di valutazione dell'azienda</p>	<p>Obiettivi di valutazione del corso interaziendale</p>
<p>1.2.1.1 Mandato della clientela I PPC analizzano i mandati o un tema e descrivono le diverse possibilità di creazione. (C4)</p>	<p>1.2.1.1 Mandato della clientela Io accetto dei mandati di clienti o della vendita e riassumo i bisogni della clientela. (C4)</p>	
<p>1.2.1.2 Modelli e idee I PPC trovano dei modelli adeguati o sviluppano delle idee convincenti in modo autonomo. A questo scopo utilizzano delle fonti di informazione e delle presentazioni adeguate. (C5)</p>	<p>1.2.1.2 Modelli e idee Io trovo dei modelli adeguati o sviluppo in modo autonomo delle idee convincenti. A questo scopo utilizzo delle fonti di informazione e delle presentazioni adeguate. (C5)</p>	
<p>1.2.1.3 Strumenti di lavoro I PPC elaborano in maniera adeguata degli strumenti di lavoro professionali come sagome, forme, schizzi o copie. Essi utilizzano scrupolosamente delle tecniche appropriate come disegni, schizzi, copie e sagome. (C5)</p>	<p>1.2.1.3 Strumenti di lavoro Io elaboro in maniera adeguata degli strumenti di lavoro professionali come sagome, forme, schizzi o copie. A questo scopo, utilizzo scrupolosamente delle tecniche appropriate come disegni, schizzi, copie e sagome. (C5)</p>	

Competenze metodologiche

- 2.3 Strategie di informazione e di comunicazione
- 2.5 Tecniche creative
- 2.6 Tecniche di presentazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

1.2.2 Obiettivo particolare – Ideazione e creazione di prodotti⁶ I PPC sono coscienti del fatto che i loro prodotti devono essere creati in maniera di invogliare la clientela all’acquisto. A questo scopo essi utilizzano le forme, i colori e le materie prime in modo appropriato e con lo scopo di incrementare le vendite. Utilizzano inoltre le tecniche e le scritture in maniera economica creando dei prodotti unici per la clientela.		
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell’azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
1.2.2.1 Mandato della clientela I PPC analizzano i modelli e gli schizzi. Definiscono un piano di lavoro contenente le materie prime, i prodotti semilavorati e le tecniche, per poter creare i prodotti. (C5)	1.2.2.1 Mandato della clientela Sulla base di uno schizzo o di un modello, definisco le possibilità creative e gli altri passi per sviluppare il mandato. (C5)	1.2.2.1 Mandato della clientela Sulla base di uno schizzo o di un modello elaborato in modo autonomo, i PPC definiscono le possibilità creative e gli altri passi per sviluppare il mandato. (C5)
1.2.2.2 Analisi sensoriale I PPC riconoscono in modo consapevole le materie prime, i prodotti semilavorati e i prodotti finiti con la vista, l’odorato, il gusto, il tatto e l’udito. Ne tirano quindi le conseguenze per creare in modo ottimale dei prodotti e sono in grado di motivare la loro creazione. (C5)	1.2.2.2 Analisi sensoriale lo sviluppo la mia vista, il mio odorato, il mio gusto, il mio tatto e il mio udito riguardo a diverse materie prime, ai prodotti semilavorati e finiti. lo utilizzo i miei sensi per la creazione ottimale dei prodotti in maniera consapevole e adeguata. (C5)	1.2.2.2 Analisi sensoriale I PPC riconoscono in modo consapevole con i loro sensi (vista, odorato, gusto, tatto e udito) le materie prime, i prodotti semilavorati e finiti. Ne tirano quindi le conseguenze per creare in modo ottimale dei prodotti e sono in grado di motivare la loro creazione. (C5)
1.2.2.3 Tecniche I PPC spiegano l’utilizzo adeguato delle seguenti tecniche particolari per la creazione: - Modellaggio - Pittura - Disegno - Tecnica del cornetto / scrittura - Tecnica a smalto Le utilizzano in maniera adeguata. (C3)	1.2.2.3 Tecniche lo utilizzo le seguenti tecniche particolari nella creazione dei prodotti: - Modellaggio - Pittura - Disegno - Tecnica del cornetto / scrittura - Tecnica a smalto Le utilizzo in maniera adeguata. (C3)	

⁶ Qui non si tratta solo della creazione ottica dei prodotti, bensì del miglioramento o addirittura dello sviluppo di nuovi prodotti o nuove ricette.

<p>1.2.2.4 Colori e forme I PPC spiegano le basi e le leggi</p> <ul style="list-style-type: none"> - della ripartizione dei volumi e delle superfici (regola d'oro) - delle proporzioni - della teoria dei colori <p>Con l'aiuto di esempi pratici, le combinano e motivano le loro riflessioni al riguardo. (C5)</p>		
<p>1.2.2.5 Creazione plastico-figurativa I PPC elaborano sulla base di modelli dei prodotti bi- e tridimensionali a base di materie prime alimentari e dei loro prodotti semilavorati.</p> <p>A questo scopo utilizzano le loro conoscenze e riflessioni in materia di analisi sensoriale, dei colori e delle forme. Utilizzano le tecniche appropriate in modo efficace e adeguato. (C5)</p>	<p>1.2.2.5 Creazione plastico-figurativa Sulla base di un mandato e del corrispettivo modello, io elaboro dei prodotti unici a base di materie prime alimentari e dei loro prodotti semilavorati.</p> <p>A questo scopo utilizzo le mie conoscenze e riflessioni in materia di analisi sensoriale, dei colori e delle forme. Utilizzo le tecniche appropriate in modo efficace e adeguato. (C5)</p>	<p>1.2.2.5 Creazione plastico-figurativa I PPC elaborano sulla base di modelli dei prodotti bi- e tridimensionali a base di materie prime alimentari e dei loro prodotti semilavorati.</p> <p>A questo scopo utilizzano le loro conoscenze e riflessioni in materia di analisi sensoriale, dei colori e delle forme. Utilizzano le tecniche appropriate in modo efficace e adeguato. (C5)</p>

Competenze metodologiche

- 2.3 Strategie di informazione e di comunicazione
- 2.5 Tecniche creative
- 2.6 Tecniche di presentazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

1.3. Obiettivo generale – Economia aziendale

È di fondamentale importanza possedere delle conoscenze di base in economia aziendale per poter organizzare il lavoro in maniera economica, nell'interesse dell'azienda e della clientela.

I PPC si basano su questi principi per fabbricare dei prodotti e organizzare il loro lavoro in maniera vantaggiosa ed efficace. Realizzano a questo scopo dei calcoli riferiti alla professione in maniera appropriata e corretta, calcolando le ricette e la quantità di prodotti. Nell'ambito della gestione delle scorte e della merce, assumono i compiti che sono loro affidati per quanto riguarda le scorte, la gestione e la preparazione delle merci e dei prodotti.

1.3.1 Obiettivo particolare – calcolo professionale / utilizzo di supporti informatici

I PPC sono consapevoli del costo dei loro prodotti e processi lavorativi e lavorano in maniera efficace dal punto di vista economico. Essi calcolano in modo corretto delle ricette e dei prodotti semplici, utilizzando correttamente delle formule specifiche alla professione.

Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
<p>1.3.1.1 Calcoli specifici della professione I PPC sono in grado di realizzare correttamente dei calcoli semplici in rapporto alla professione, nei seguenti ambiti:</p> <ul style="list-style-type: none">- calcolo del tempo e delle quantità sia per le ricette sia per la produzione;- calcolo dei volumi e delle superfici sia in ricette sia durante la produzione;- calcoli delle temperature durante la produzione;- calcoli netti e lordi durante la fabbricazione dei prodotti;- calcolo dei valori energetici e nutrizionali e dichiarazione dei prodotti. <p>Essi spiegano i risultati dei calcoli specifici della professione e indicano le conseguenze che questi hanno sul lavoro e per l'azienda. (C3)</p>	<p>1.3.1.1 Calcoli specifici della professione Io metto scrupolosamente in atto i seguenti calcoli nel mio ambito lavorativo:</p> <ul style="list-style-type: none">- calcolo del tempo e delle quantità sia per le ricette sia per la produzione;- calcolo dei volumi e delle superfici sia in ricette sia durante la produzione;- calcoli delle temperature durante la produzione;- calcoli netti e lordi durante la fabbricazione dei prodotti;- calcolo dei valori energetici e nutrizionali e dichiarazione dei prodotti. <p>In caso di bisogno, detraggo le misure correttive che sono necessarie a soddisfare le direttive. (C5)</p>	<p>1.3.1.1 Calcoli specifici della professione I PPC sono in grado di svolgere i seguenti calcoli in maniera corretta con l'aiuto di esempi pratici:</p> <ul style="list-style-type: none">- calcolo del tempo e delle quantità sia per le ricette sia per la produzione;- calcolo dei volumi e delle superfici sia in ricette sia durante la produzione;- calcoli delle temperature durante la produzione;- calcoli netti e lordi durante la fabbricazione dei prodotti. <p>(C5)</p>

<p>1.3.1.2 – Costi economici I PPC descrivono i principali costi relativi al personale, alle materie prime, alle merci nonché all’imballaggio e all’energia. Essi sono in grado di quantificare la loro percentuale rispetto alla totalità dei costi complessivi.</p> <p>Essi descrivono le differenze tra costi fissi e costi variabili, e la loro importanza con l’aiuto di alcuni esempi. (C2)</p>		
<p>1.3.1.3 Calcolo dei prodotti semilavorati e dei prodotti I PPC sono in grado di capire e calcolare delle ricette conformemente allo schema di calcolo corrente, utilizzando i supporti informatici a disposizione. (C3)</p>	<p>1.3.1.3 Calcolo dei prodotti semilavorati e dei prodotti lo sono in grado di capire e calcolare delle ricette conformemente alle direttive dell’azienda con i supporti informatici a disposizione. (C3)</p>	

Competenze metodologiche

- 2.3 Strategie d’informazione e di comunicazione
- 2.4 Strategie d’apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

1.3.2 Obiettivo particolare – Gestione della merce e delle scorte, presentazione dei prodotti I PPC riconoscono l'importanza e l'utilità di una gestione efficace ed ottimale della merce e delle scorte. Essi ricevono le merci, le materie prime, i prodotti semilavorati e gli altri prodotti, li controllano e li immagazzinano in modo appropriato preparandoli per la produzione o per i clienti in base alle loro esigenze.		
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
<p>1.3.2.1 Entrata della merce in magazzino</p> <p>I PPC indicano le regole e i principi di una gestione efficace e ottimale delle merci e delle scorte.</p> <p>Essi descrivono le disposizioni legali indicando la loro importanza con l'aiuto di esempi pratici. (C2)</p>	<p>1.3.2.1 Entrata della merce in magazzino</p> <p>Io controllo l'entrata delle merci, delle materie prime, dei semilavorati e degli altri prodotti e se necessario effettuo dei controlli campione.</p> <p>Le immagazzino conformemente alle direttive e documento il tutto in base alle direttive aziendali. (C3)</p>	
<p>1.3.2.2 Stoccaggio ottimale</p> <p>I PPC descrivono le condizioni di stoccaggio ottimali per i principali prodotti semilavorati, gli altri prodotti e le materie prime, giustificando queste condizioni. (C2)</p>	<p>1.3.2.2 Gestione delle scorte</p> <p>Io gestisco le merci, le materie prime, i prodotti semilavorati e gli altri prodotti in base alle direttive garantendo in questo modo la loro qualità. (C3)</p>	<p>1.3.2.2 Gestione delle scorte</p> <p>I PPC gestiscono le merci, le materie prime, i prodotti semilavorati e gli altri prodotti in base alle direttive garantendo in questo modo la loro qualità. (C3)</p>
<p>1.3.2.3 Presentazione dei prodotti</p> <p>I PPC dimostrano con l'aiuto di esempi i principi che stanno alla base della promozione e della vendita di prodotti alla clientela. (C2)</p>	<p>1.3.2.3 Preparazione</p> <p>Io preparo le merci, le materie prime, i prodotti semilavorati e gli altri prodotti per il loro utilizzo ulteriore in azienda o per la vendita in base alle direttive. (C3)</p>	<p>1.3.2.3 Presentazione dei prodotti</p> <p>I PPC presentano i loro prodotti in modo allettante per la vendita alla clientela. (C5)</p>
<p>1.3.2.4 Evitare gli scarti alimentari (Foodwaste)⁷</p> <p>I PPC, in base a esempi specifici, indicano le possibilità per ridurre gli scarti alimentari (C2).</p>	<p>1.3.2.4 Evitare gli scarti alimentari (Foodwaste)⁷</p> <p>Mi impegno in modo attivo per ridurre gli scarti alimentari. (C3)</p>	

⁷ Aggiunto il 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

<p>1.3.2.5 Riciclaggio dei rifiuti⁸ I PPC, in base a esempi specifici, indicano i principi di base del riciclaggio sostenibile dei rifiuti. (C2)</p>	<p>1.3.2.5 Riciclaggio dei rifiuti⁸ lo evito di produrre e riduco la produzione di rifiuti, raccolgo i rifiuti riciclabili e li porto nei punti di raccolta differenziata previsti per il loro smaltimento. (C3)</p>	<p>1.3.2.5 Riciclaggio dei rifiuti⁸ I PPC evitano di produrre e riducono la produzione di rifiuti, raccolgono i rifiuti riciclabili e li portano nei punti di raccolta differenziata previsti per il loro smaltimento. (C3)</p>
---	---	--

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.2 Approccio reticolare, orientato al processo, a livello teorico e operativo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

⁸ Aggiunto il 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018.2018

1.4 Obiettivo generale – Qualità e sicurezza

Le misure personali e generiche per assicurare la qualità, l'igiene e la sicurezza, come pure la protezione della salute, dell'ambiente e la protezione contro gli incendi, sono di fondamentale importanza per i PPC al fine di proteggersi nonché proteggere i colleghi, l'azienda, i clienti e i prodotti da effetti potenzialmente negativi.

I PPC si comportano in maniera esemplare nel loro ambito lavorativo per quanto riguarda la sicurezza, la qualità, la salute, la protezione dell'ambiente e dagli incendi. Essi mettono in pratica le prescrizioni legali e i regolamenti aziendali in maniera coscienziosa e autonoma.

1.4.1 Obiettivo particolare – assicurazione della qualità

I PPC sono motivati e pronti ad assicurare la qualità dei loro prodotti mettendo in pratica il concetto di qualità nel loro ambito lavorativo in maniera consapevole ed adeguata.

Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
1.4.1.1 Assicurazione della qualità Con degli esempi, i PPC analizzano e valutano la qualità di prodotti concreti. (C6)	1.4.1.1 Assicurazione della qualità Io garantisco in ogni momento la qualità dei compiti a me assegnati durante i processi di fabbricazione. (C5)	1.4.1.1 Assicurazione della qualità I PPC analizzano e valutano con degli esempi la qualità dei prodotti fabbricati, motivando le eventuali cause di errori. Essi prendono quindi le misure necessarie per migliorare la qualità dei prodotti. (C6)
1.4.1.2 Difetti qualitativi I PPC spiegano con l'aiuto di esempi gli errori tipici della produzione. Ne spiegano le cause e illustrano, motivandole, le misure correttive necessarie. (C5)	1.4.1.2 Difetti qualitativi In caso di difetti prendo le contromisure necessarie nell'ambito che è di mia competenza o informo il mio superiore. (C5)	
1.4.1.3 Sviluppo della qualità⁹ I PPC descrivono sviluppi e tendenze di mercato considerando marchi di qualità (IP Suisse, Naturel, Bio Suisse, prodotti regionali e altri). (C2)		

⁹ Aggiunto il 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.2 Approccio reticolare, orientato al processo, a livello teorico e operativo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.3 Capacità di comunicare
- 3.4 Capacità di gestione dei conflitti

1.4.2 Obiettivo particolare - Igiene personale, aziendale e nei processi di trasformazione I PPC riconoscono l'importanza e il valore dell'igiene personale, aziendale e nei processi di trasformazione e sono in grado di analizzare i principali campi d'azione all'interno dell'azienda, valutandoli e mettendo in atto le misure prescritte in materia d'igiene.		
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
1.4.2.1 Disposizioni legali I PPC descrivono le principali prescrizioni in materia d'igiene per l'organizzazione dei processi lavorativi e spiegano i loro obiettivi e significati. (C2)	1.4.2.1 Disposizioni legali lo sono in grado di svolgere in modo coscienzioso il lavoro applicando le prescrizioni in materia d'igiene previste dalla legge. (C3)	1.4.2.1 Disposizioni legali I PPC osservano coscienziosamente le prescrizioni legali in materia d'igiene. (C3)
1.4.2.2 Misure I PPC indicano i principi e le misure d'igiene personale, aziendale e d'igiene nei processi di trasformazione con l'aiuto di esempi. (C2)	1.4.2.2 Misure lo applico giornalmente i principi d'igiene personale, aziendale e d'igiene nei processi di trasformazione in maniera corretta e coscienziosa. (C3)	1.4.2.2 Misure I PPC applicano in modo autonomo i principi d'igiene personale, aziendale e d'igiene nei processi di trasformazione in base alle direttive. (C3)
1.4.2.3 Stato igienico I PPC sono in grado di analizzare e valutare i problemi in materia d'igiene basandosi su situazioni tipiche. Essi applicano delle contromisure logiche indicando il loro utilizzo. (C6)	1.4.2.3 Stato igienico lo valuto regolarmente e in modo coscienzioso il mio lavoro dal punto di vista igienico. lo applico in modo corretto le contromisure appropriate dopo aver valutato lo stato igienico del mio ambito lavorativo. (C6)	1.4.2.3 Stato igienico I PPC sono in grado di valutare i problemi legati all'igiene basandosi su situazioni tipiche. Essi applicano delle contromisure logiche e le utilizzano in modo autonomo nel loro ambito lavorativo. (C6)

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato al processo, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie d'informazione e di comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.4 Capacità di gestione dei conflitti
- 3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

1.4.3 Obiettivo particolare - Concetto d'igiene

I PPC sono consapevoli dell'importanza e degli obiettivi delle condizioni quadro di un concetto di autocontrollo aziendale e delle buone prassi di fabbricazione. Essi collaborano attivamente allo sviluppo di un concetto d'igiene aziendale e offrono il loro contributo nell'ambito del loro lavoro quotidiano.

Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
1.4.3.1 HACCP I PPC spiegano la funzione e i principi del concetto HACCP e delle buone prassi di fabbricazione (BPF). (C2)	1.4.3.1 HACCP lo metto in pratica i principi del concetto HACCP e delle buone prassi di fabbricazione (BPF) conformemente alle direttive. Nell'ambito del processo di autocontrollo, prendo delle contromisure adeguate per garantire l'igiene e la sicurezza alimentare nel mio lavoro. (C3)	1.4.3.1 HACCP I PPC mettono in pratica i principi del concetto HACCP e delle buone prassi di fabbricazione (BPF) in maniera autonoma. Nell'ambito del processo di autocontrollo, prendono delle contromisure adeguate per garantire l'igiene e la sicurezza alimentare nel loro lavoro. (C3)
1.4.3.2 Fogli di controllo I PPC sono in grado di gestire correttamente i formulari e le liste di controllo evidenziando gli errori tipici. (C3)	1.4.3.2 Fogli di controllo lo gestisco i formulari e le liste di controllo relative al concetto d'igiene aziendale in maniera adeguata e consapevole e li ordino come dovuto. (C3)	
1.4.3.3 Attività di controllo I PPC indicano gli obiettivi e i punti dell'attività di controllo in ambito igienico e spiegano l'importanza delle diverse misure di controllo. (C2)	1.4.3.3 Attività di controllo lo sono in grado di spiegare le attività di controllo in ambito igienico e le attuo di conseguenza. (C3)	1.4.3.3 Attività di controllo I PPC sono in grado di spiegare le attività di controllo in ambito igienico e di attuarle di conseguenza. (C3)
1.4.3.4 Mancanza d'igiene I PPC spiegano le conseguenze della mancanza d'igiene (malattie, problemi d'immagine, responsabilità, costi, chiusura di aziende) basandosi su situazioni problematiche tipiche. (C2)	1.4.3.4 Mancanza d'igiene lo sono in grado di descrivere le conseguenze della mancanza d'igiene e di proporre delle misure d'urgenza quando necessario. (C5)	1.4.3.4 Mancanza d'igiene I PPC sono in grado di descrivere le conseguenze della mancanza d'igiene e di proporre delle misure d'urgenza quando necessario. (C5)

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato al processo, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie d'informazione e di comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.4 Capacità di gestione dei conflitti
- 3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

1.4.4 Obiettivo particolare - Sicurezza sul lavoro e protezione della salute I PPC sono consapevoli dei pericoli che si celano nel loro lavoro. Essi li riconoscono e garantiscono la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute, mettendo in atto delle misure adeguate in maniera autonoma.		
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
1.4.4.1 Prescrizioni I PPC spiegano le prescrizioni riguardanti la protezione della loro salute conformemente alle direttive legali e alle soluzioni settoriali specifiche in vigore sul posto di lavoro. (C2)	1.4.4.1 Prescrizioni lo sono in grado di riconoscere le cause che mettono in pericolo la mia salute e posso scongiurare le possibili conseguenze. Inoltre osservo le regole e le disposizioni vigenti in seno all'azienda. (C5)	
1.4.4.2 Prevenzione I PPC descrivono le misure per diminuire infortuni e malattie professionali legate all'uso di sostanze pericolose o allergizzanti, di macchine e utensili, nel sollevare e portare pesi e nel rischio di cadute. (C2)	1.4.4.2 Prevenzione lo osservo in modo scrupoloso le istruzioni legali e aziendali legate all'utilizzo di sostanze pericolose o allergizzanti, di macchine e utensili. Applico scrupolosamente le prescrizioni dei fabbricanti e in caso di dubbio mi informo presso il mio superiore. (C3)	1.4.4.2 Prevenzione I PPC osservano in modo scrupoloso le istruzioni legali e aziendali legate all'utilizzo di sostanze pericolose o allergizzanti, di macchine e utensili. Applicano scrupolosamente le prescrizioni dei fabbricanti e in caso di dubbio si informano presso il docente del corso. (C3)
1.4.4.3 Misure I PPC spiegano le possibili misure per la protezione della loro persona e del loro ambiente conformemente alle direttive legali. (C2)	1.4.4.3 Misure lo sono in grado di proteggere la mia salute e quella dei miei colleghi adottando delle misure adeguate, conformemente alle direttive legali. (C3)	1.4.4.3 Misure I PPC sono in grado di proteggere la loro salute e quella dei loro colleghi adottando delle misure adeguate, conformemente alle direttive legali. (C3)
1.4.4.4 Primi soccorsi I PPC spiegano come organizzare i primi soccorsi o affrontare un'urgenza tipica ed evidenziano la loro importanza. (C2)	1.4.4.4 Primi soccorsi lo indico come mi devo comportare in caso di ferite o incidenti conformemente all'organizzazione in caso d'urgenza dell'azienda. (C2)	1.4.4.4 Primi soccorsi I PPC indicano come si devono comportare in caso di ferite o incidenti. (C2)

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.2 Approccio reticolare, orientato al processo, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie d'informazione e di comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

1.4.5 Obiettivo particolare - Protezione dell'ambiente		
I PPC riconoscono l'importanza e il valore della protezione dell'ambiente. Essi sono in grado di valutare i principali campi d'azione in seno all'azienda, di mettere in atto delle misure adeguate per quanto riguarda la protezione dell'ambiente e di risparmiare delle risorse.		
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
1.4.5.1 Protezione dell'ambiente I PPC indicano i principi e le misure aziendali di protezione dell'ambiente con l'aiuto di esempi significativi. (C2)	1.4.5.1 Protezione dell'ambiente lo applico quotidianamente i principi di protezione dell'ambiente in modo corretto e consapevole. (C3)	1.4.5.1 Protezione dell'ambiente I PPC applicano i principi di protezione dell'ambiente conformemente alle direttive e in maniera autonoma. (C3)
1.4.5.2 Problemi ambientali I PPC sono in grado di analizzare e valutare i problemi ambientali basandosi su situazioni tipiche. Essi deducono le misure adatte e indicano il loro utilizzo corretto. (C6)	1.4.5.2 Problemi ambientali lo valuto regolarmente i processi lavorativi tenendo conto della protezione dell'ambiente. lo deduco le misure adatte e le utilizzo in modo corretto nel mio campo d'attività. (C6)	
1.4.5.3 Utilizzo delle risorse I PPC indicano i principi e le misure generali per un uso economico delle risorse con l'aiuto di esempi tipici. (C2)	1.4.5.3 Utilizzo delle risorse lo utilizzo tutte le risorse nel mio ambito lavorativo in maniera adeguata, parsimoniosa e rispettosa dell'ambiente. (C3)	1.4.5.3 Utilizzo delle risorse I PPC applicano in modo autonomo i principi per l'utilizzo parsimonioso delle risorse, conformemente alle direttive. (C3)

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.2 Approccio reticolare, orientato al processo, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie d'informazione e di comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

1.4.6 Obiettivo particolare - Protezione contro gli incendi I PPC capiscono i principi e le regole di protezione contro gli incendi e riconoscono la loro importanza per il proprio lavoro e la loro azienda.		
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
1.4.6.1 Regole I PPC spiegano l'importanza delle principali regole della legge sul lavoro e delle raccomandazioni settoriali in materia di protezione contro gli incendi. (C2)	1.4.6.1 Regole lo sono in grado di indicare le regole riguardanti la protezione contro gli incendi basandomi su delle misure concrete, e di spiegarne gli effetti. (C3)	
1.4.6.2 Misure di protezione I PPC descrivono i pericoli e le possibili cause d'incendio, spiegano l'importanza delle misure di protezione contro gli incendi e indicano il modo con il quale applicarle nelle diverse situazioni. (C2)	1.4.6.2 Misure di protezione lo indico i pericoli e le possibili cause d'incendio in seno alla mia azienda e descrivo le misure per impedire che si sviluppino. (C2)	

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.3 Strategie d'informazione e di comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità

1.4.7 Obiettivo particolare - Manutenzione I PPC riconoscono l'obiettivo e le possibilità d'utilizzo, la cura e la manutenzione delle installazioni, delle macchine, degli apparecchi e del materiale aziendale e svolgono tutti i lavori legati a questo scopo in maniera coscienziosa e rispettosa dell'ambiente.		
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
	1.4.7.1 Istruzioni lo sono in grado di leggere le istruzioni e di applicare alla lettera le loro prescrizioni. (C3)	1.4.7.1 Istruzioni I PPC sono in grado di leggere le istruzioni e di applicare alla lettera le loro prescrizioni. (C3)
	1.4.7.2 Lavori di manutenzione lo svolgo dei piccoli lavori di manutenzione a installazioni, macchinari e macchine in base alle direttive aziendali. (C3)	1.4.7.2 Lavori di manutenzione I PPC svolgono piccoli lavori di manutenzione a macchine, installazioni e macchinari in base alle direttive dei corsi interaziendali. (C3)
1.4.7.3 Manutenzione e cura I PPC spiegano le varietà, l'utilizzo e gli effetti dei prodotti di pulizia e dei disinfettanti tipici. (C2)	1.4.7.3 Manutenzione e cura lo utilizzo i prodotti di pulizia e i disinfettanti nel modo giusto e adeguato, applicando il dosaggio prescritto in maniera adeguata ed economica. A questo scopo utilizzo gli strumenti per la pulizia in modo sicuro ed adeguato e con parsimonia. (C3)	1.4.7.3 Manutenzione e cura I PPC sono in grado sia di utilizzare i prodotti di pulizia e i disinfettanti nel modo giusto e adeguato, applicando il dosaggio prescritto in maniera adeguata ed economica sia di spiegarne gli effetti. A questo scopo utilizzo gli strumenti per la pulizia in modo sicuro ed adeguato e con parsimonia. (C3)
	1.4.7.4 Riparazioni di guasti In caso di guasti tecnici, io sono in grado di prendere le contromisure prescritte dall'azienda. (C3)	

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.7 Capacità di lavorare sotto pressione

2 Competenze metodologiche

Le **competenze metodologiche**, grazie ad una buona organizzazione personale del lavoro, permettono ai PPC AFC di acquisire un metodo lavorativo ordinato e pianificato, un uso intelligente dei mezzi ausiliari e una risoluzione ragionata e mirata dei problemi.

2.1 Tecniche di lavoro

Per poter risolvere incarichi professionali e personali, i PPC AFC utilizzano metodi e mezzi ausiliari adeguati. Questi permettono loro di mantenere l'ordine, definire le priorità, organizzare i processi di lavoro in maniera sistematica e razionale, garantire la sicurezza sul lavoro e l'igiene. Essi pianificano le fasi lavorative, lavorano in modo efficiente e mirato e valutano le varie fasi di lavoro in modo sistematico.

2.2 Approccio reticolare, orientato al processo, a livello teorico e operativo

I processi economici non possono essere considerati singolarmente. I PPC AFC riconoscono e utilizzano dei metodi che permettono loro di comprendere il ruolo delle loro attività in relazione ad altre attività aziendali e di tenere conto dei passi intrapresi prima e dopo le suddette attività. Essi sono consapevoli delle conseguenze che il loro lavoro può avere sulle attività dei colleghi, sul successo dell'azienda e sull'ambiente.

2.3 Strategie d'informazione e di comunicazione

In futuro, l'utilizzo dei moderni mezzi di informazione e di comunicazione diventerà sempre più importante anche nelle aziende. I PPC AFC ne sono consapevoli e contribuiscono ad ottimizzare il flusso di informazioni all'interno delle aziende e a favorire l'applicazione di nuovi sistemi. Si procurano informazioni in maniera autonoma e le utilizzano nell'interesse della clientela e dell'azienda.

2.4 Strategie d'apprendimento

Esistono diverse strategie che permettono di migliorare l'apprendimento di base. Poiché gli stili di apprendimento sono estremamente individuali, i PPC AFC riflettono sui loro comportamenti e li adattano agli incarichi e alle diverse problematiche da affrontare. Adottano quindi delle strategie di apprendimento soddisfacenti in grado di portarli al successo, approfondendo le loro competenze e promuovendo la formazione continua e individuale.

2.5 Tecniche creative

L'apertura verso nuove idee e modi di procedere non convenzionali sono delle competenze importanti per i PPC AFC. Per risolvere compiti o problemi particolari, essi sono pertanto in grado di abbandonare il consueto modo di pensare e di trovare delle soluzioni innovative grazie a tecniche creative nuove. I PPC si contraddistinguono per la loro attenzione e per l'atteggiamento aperto verso le novità e le nuove tendenze.

2.6 Tecniche di presentazione

Il successo di un'azienda è in gran parte determinato dal modo in cui i prodotti e i servizi sono presentati alla clientela. I PPC AFC conoscono e posseggono le tecniche e i mezzi di presentazione e li utilizzano al meglio a vantaggio della clientela e dell'azienda.

3 Competenze sociali e personali

Le competenze sociali e personali permettono ai PPC AFC di intrecciare dei rapporti interpersonali e di affrontare le sfide nelle situazioni comunicative o di lavoro di gruppo in modo sicuro e consapevole. In questo modo essi rafforzano la loro personalità e sono pronti a lavorare per favorire il loro sviluppo personale.

3.1 Autonomia e senso di responsabilità

Nel loro ambito lavorativo e nello svolgere i loro compiti professionali, i PPC AFC sono corresponsabili dei processi di produzione e dei risultati. Essi sono disposti a contribuire alla loro creazione e al loro miglioramento, a prendere delle decisioni e ad agire in modo coscienzioso.

3.2 Apprendimento continuo

L'economia globale e i bisogni della clientela sono in continua trasformazione. Adattarsi alle richieste e alle condizioni in rapido mutamento è ormai una necessità. I PPC AFC ne sono consapevoli e sono pronti ad acquisire in ogni momento delle nuove conoscenze accettando la formazione continua. Essi sono aperti alle novità, le sviluppano e affrontano i cambiamenti in maniera creativa, rafforzando la loro competitività sul mercato del lavoro e la loro personalità.

3.3 Capacità di comunicare

Una comunicazione che si adatta al pubblico destinatario e alla situazione è di fondamentale importanza per tutte le attività che si svolgono in azienda. I PPC AFC si distinguono per la loro apertura e spontaneità, sono aperti al dialogo, padroneggiano le regole della comunicazione verbale e non verbale e le applicano in modo sicuro e consapevole.

3.4 Capacità di gestire i conflitti

Nella vita quotidiana all'interno dell'azienda, dove si incontrano persone con opinioni e punti di vista estremamente diversi tra loro, si possono talvolta verificare delle situazioni conflittuali. I PPC AFC ne sono consapevoli e reagiscono in simili circostanze in maniera calma e riflessiva. Essi sono aperti al dialogo, accettano altri punti di vista, discutono il problema in modo pertinente e cercano delle soluzioni costruttive.

3.5 Capacità di lavorare in gruppo

È possibile lavorare in modo mirato ed efficace solo quando nell'azienda i singoli lavorano in maniera produttiva all'interno di un gruppo. I PPC AFC sono in grado di lavorare in gruppo in modo mirato ed efficace e padroneggiano le regole del lavoro di squadra grazie alla loro esperienza.

3.6 Forme comportamentali

Durante la loro attività, i PPC AFC vengono in contatto con diverse persone, le quali hanno delle precise aspettative riguardo al loro comportamento e cortesia. I PPC sono in grado di adattare il loro modo di parlare e il loro comportamento alle diverse situazioni, adeguandoli alle esigenze delle persone cui si rivolgono, sono puntuali, ordinati e affidabili.

3.7 Capacità di lavorare sotto pressione

I diversi compiti all'interno dell'azienda comportano molteplici sforzi fisici e mentali. I PPC AFC sono in grado di gestire il carico lavorativo affrontando i compiti loro assegnati in maniera calma e ragionata. Nelle situazioni critiche, mantengono il controllo della situazione e trovano l'aiuto adeguato di cui possono avere bisogno. In caso di necessità, sono disposti ad aumentare il loro carico lavorativo.

3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

Per i PPC AFC è di fondamentale importanza applicare in modo conseguente i principi alimentari, ponendo in primo piano una preparazione adeguata dei prodotti e mettendo a disposizione un assortimento variato. Essi sono dunque in grado di consigliare la clientela su come scegliere e combinare i diversi prodotti per avere un'alimentazione sana e variata. Essi applicano i principi in maniera ragionata e lavorano salvaguardando gli aspetti legati alla salute.

B Tavola delle lezioni della scuola professionale

Campi tematici	1° anno di formazione	2° anno di formazione	3° anno di formazione (specifico all'indirizzo professionale)	Totale
Lavorazione artigianale e tecnologia (180 lezioni) unito a Qualità e sicurezza (60 lezioni)	80	80	80	240
Ideazione e creazione	80	80	80	240
Economia aziendale	40	40	40	120
Totale materie professionali	200	200	200	600
Insegnamento di cultura generale	120	120	120	360
Attività sportive	40	40	40	120
Totale lezioni	360	360	360	1080

C Organizzazione, ripartizione e durata dei corsi interaziendali

1 Obiettivo

I corsi interaziendali (CI) completano la formazione pratica professionale e la formazione scolastica. La frequenza ai corsi è obbligatoria per tutte le persone in formazione.

2 Enti responsabili

Le associazioni cantonali dell'Associazione Svizzera Matri Panettieri-Confettieri PCS¹⁰ sono responsabili dei corsi.

3 Organi

Gli organi dei corsi sono:

- a. la commissione di vigilanza
- b. le commissioni dei corsi con rappresentanza cantonale
- c. ...¹¹

4 Durata, periodo e contenuti

4.1. I corsi interaziendali durano:

- nel primo anno di formazione (corso 1) 3 giornate di 8 ore
- nel secondo anno di formazione (corso 2) 3 giornate di 8 ore
- nel quinto semestre (corso 3) 3 giornate di 8 ore
- nel quinto semestre (corso 4) 1 giornata di 8 ore¹²

4.2. I corsi interaziendali hanno i seguenti contenuti:

Corso 1 – 1° anno di formazione (3 giornate)

Tema introduttivo	Obiettivi particolari e di valutazione
Igiene e sicurezza sul lavoro	<p>1.4.2 Obiettivo particolare – Igiene personale, in azienda e nelle fasi di trasformazione</p> <p>1.4.3 Obiettivo particolare – Concetto d'igiene</p> <p>1.4.4 Obiettivo particolare – Sicurezza sul lavoro e protezione della salute</p> <p>1.4.5 Obiettivo particolare – Protezione dell'ambiente</p> <p>1.4.7 Obiettivo particolare – Manutenzione</p>

Al centro di questa parte del corso 1 vi è un'introduzione all'igiene ed alla sicurezza sul lavoro. Gli obiettivi vengono costantemente approfonditi nei corsi successivi.

¹⁰ Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

¹¹ Abrogato con modifica del 14 luglio 2014

¹² Aggiunta il 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

1.1.4.1 Gruppi di prodotti	Obiettivi particolari e di valutazione integrati
<p>Pasta lievitata / prodotti di panetteria di piccolo formato (processo di fabbricazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> - leggere e scrivere la ricetta - pesare e preparare - mescolare/impastare - fermentare/raffreddare in frigorifero - forgiare - preparare per la cottura - cuocere - rifinire <p>Paste involte</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta sfoglia (tedesca, francese, olandese) - pasta dolce al lievito involta <p>Pasta brisée</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta per torte - pasta per pâté <p>Ripieni e creme (dolci e salati)</p> <ul style="list-style-type: none"> - massa alle mandorle - massa alle nocciole - marmellata - crema cotta - ripieni per spuntini (torte/crostate/aperitivi) <p>Prodotti in pasta sfoglia</p> <ul style="list-style-type: none"> - vol-au-vent - prussiani - sfogliatine ripiene - prodotti ripieni in pasta sfoglia di vario formato <p>Fingerfood, (snacks e gastronomia) caldi e freddi</p> <ul style="list-style-type: none"> - spuntini - torte / crostate - pizza - prodotti per l'aperitivo <p>Prodotti di pasta al lievito involta (prodotti di panetteria in piccolo formato e prodotti in pasta dolce al lievito)</p>	<p>1.1.1 Obiettivo particolare – Materie prime/ prodotti semilavorati</p> <p>1.1.2 Obiettivo particolare – Tecniche, apparecchi, macchinari, impianti</p> <p>1.1.3.1 Leggi naturali e procedimenti</p> <p>1.1.5.1 Principi alimentari</p> <p>1.1.6.1 Gestione del tempo</p> <p>1.1.6.2 Organizzazione del posto di lavoro</p> <p>1.4.1.1 Assicurazione della qualità</p> <p>1.4.2 Obiettivo particolare – Igiene personale, in azienda e nelle fasi di trasformazione</p> <p>1.4.3 Obiettivo particolare – Concetto d'igiene</p> <p>4.4.4 Obiettivo particolare – Sicurezza sul lavoro e protezione della salute</p> <p>1.4.5 Obiettivo particolare – Protezione dell'ambiente</p> <p>1.4.7 Obiettivo particolare – Manutenzione</p>

I prodotti dati sono fabbricati nella seconda parte del corso 1. Per quanto riguarda la pasta lievitata si tratterà di un'introduzione al processo di fabbricazione globale, in seguito verranno fabbricati gli altri prodotti.

Corso 2 – 2° anno di formazione (3 giornate)

1.1.4.1 Gruppi di prodotti	Obiettivi particolari e di valutazione integrati
<p>Masse</p> <ul style="list-style-type: none"> - massa al burro - massa di biscotteria (calda, fredda, leggera, pesante) - massa per macaron - masse tostate - masse d’albume montate - meringaggio a freddo, italiano e spagnolo <p>Paste al burro</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta frolla per milanesi - pasta sablée - pasta frolla per fondi <p>Creme e ripieni</p> <ul style="list-style-type: none"> - crema bavarese - ganache - crema alla frutta <p>Torte, cakes e tortine</p> <p>Pasticceria e paste secche</p> <p>Biscottini e petit fours</p> <p>Prodotti al miele</p> <p>Coperture (preparazione)</p> <p>Dessert alla panna, alla crema e gelati</p>	<p>1.1.1 Obiettivo particolare – Materie prime / prodotti semilavorati</p> <p>1.1.2 Obiettivo particolare – Tecniche, apparecchi, macchinari, impianti</p> <p>1.1.3.1 Leggi naturali e procedimenti</p> <p>1.1.5.1 Principi alimentari</p> <p>1.1.6.1 Gestione del tempo</p> <p>1.1.6.2 Organizzazione del posto di lavoro</p> <p>1.3.1.1 Calcoli in relazione con la professione</p> <p>1.3.2.2 Gestione delle scorte</p> <p>1.3.2.3 Presentazione dei prodotti</p> <p>1.4.1 Assicurazione della qualità</p> <p>1.4.2 Obiettivo particolare – Igiene personale, in azienda e nelle fasi di trasformazione</p> <p>1.4.3 Obiettivo particolare – Concetto d’igiene</p> <p>4.4.4 Obiettivo particolare – Sicurezza sul lavoro e protezione della salute</p> <p>1.4.5 Obiettivo particolare – Protezione dell’ambiente</p> <p>1.4.7 Obiettivo particolare – Manutenzione</p>
<p>Torte, cakes e tortine</p> <p>Pasticceria e paste secche</p> <p>Biscottini e petit fours</p> <p>Prodotti al miele</p> <p>Coperture (preparazione)</p>	<p>1.2.2.1 Mandato della clientela</p> <p>1.2.2.2 Analisi sensoriale</p> <p>1.2.2.5 Creazioni tridimensionali</p> <p>1.3.2.3 Presentazione dei prodotti</p>

I prodotti dati sono fabbricati nella prima parte del corso 2. Gli obiettivi della creazione sono invece insegnati nella seconda parte del corso con l’uso di uno o più prodotti elencati nella colonna di sinistra.

Corso 3 – quinto semestre (3 giornate) (indirizzo professionale panetteria-pasticceria)

1.1.4.1 Gruppi di prodotti	Obiettivi particolari e di valutazione integrati
<p>Pane normale</p> <ul style="list-style-type: none"> - condotta diretta - condotta indiretta <p>Pane speciale con diverse condotte degli impasti</p> <ul style="list-style-type: none"> - pane completo - pane di spelta - pane di segale - pane speciale con grani e semi, - pane speciale con altri ingredienti (p.es. noci, olive, pomodori) <p>Lievito madre</p> <ul style="list-style-type: none"> - pane con lievito madre - prodotti con lievito madre dolci (p.es. panettone) <p>Tecnologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - rallentamento della fermentazione - interruzione della fermentazione - tecnologia del freddo <p>Prodotti di panetteria di piccolo formato e in pasta dolce al lievito</p> <ul style="list-style-type: none"> - croissant integrale - pasta dolce al lievito con o senza ripieno - prodotti alla salamoia - specialità regionali <p>Prodotti di fantasia e decorativi (Pani artistici e figurativi)</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta per pane party - pasta per treccia - pasta allo sciroppo - pasta di sale 	<p>1.1.1 Obiettivo particolare – Materie prime / prodotti semilavorati</p> <p>1.1.2 Obiettivo particolare – Tecniche, apparecchi, macchinari, impianti</p> <p>1.1.3.1 Leggi naturali e procedimenti</p> <p>1.1.4.2 Prodotti (P)</p> <p>1.1.5.1 Principi alimentari</p> <p>1.1.6.1 Gestione del tempo</p> <p>1.1.6.2 Organizzazione del posto di lavoro</p> <p>1.3.1.1 Calcoli in relazione con la professione</p> <p>1.3.2.2 Gestione delle scorte</p> <p>1.3.2.3 Presentazione dei prodotti</p> <p>1.4.1.1 Assicurazione della qualità</p> <p>1.4.2 Obiettivo particolare – Igiene personale, in azienda e nelle fasi di trasformazione</p> <p>1.4.3 Obiettivo particolare – Concetto d’igiene</p> <p>4.4.4 Obiettivo particolare – Sicurezza sul lavoro e protezione della salute</p> <p>1.4.5 Obiettivo particolare – Protezione dell’ambiente</p> <p>1.4.7 Obiettivo particolare – Manutenzione</p> <p>1.2.2.1 Mandato della clientela</p> <p>1.2.2.2 Analisi sensoriale</p> <p>1.2.2.5 Creazioni plastico-figurative</p> <p>1.3.2.3 Presentazione dei prodotti</p>

I prodotti dati sono fabbricati nel corso professionale 3 e gli obiettivi della creazione sono insegnati con l’aiuto di un prodotto specifico o con prodotti diversi.

Corso 3 – quinto semestre (3 giornate) (indirizzo professionale pasticceria-confetteria)

1.1.4.1 Gruppi di prodotti	Obiettivi particolari e di valutazione integrati
<p>Masse di base</p> <ul style="list-style-type: none"> - massa per cioccolatini - gianduia - marzapane - ganache - massa al burro <p>Trattamento dello zucchero</p> <ul style="list-style-type: none"> - fondente - croccante - nougat montelimar - nougat al miele - gelatine - zucchero roccia - bastoncini al liquore - caramello - gelatine - confettura - arancia e limone canditi - zucchero candito <p>Copertura</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperaggio - corpi vuoti - specialità al cioccolato - cioccolatini <p>Articoli fantasia e di decorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - marzapane - cioccolato per modellaggio - decorazione della tavola - pezzi artistici per esposizione <p>Creazione personale</p> <ul style="list-style-type: none"> - decorazione della tavola <p>Dessert gelati</p> <ul style="list-style-type: none"> - p.es. gelati alla panna, con frutta, parfait e mousse 	<p>1.1.3 Obiettivo particolare – Materie prime / prodotti semilavorati</p> <p>1.1.4 Obiettivo particolare – Tecniche, apparecchi, macchinari, impianti</p> <p>1.1.3.1 Leggi naturali e procedimenti</p> <p>1.1.4.3 Prodotti (C)</p> <p>1.1.5.1 Principi alimentari</p> <p>1.1.6.1 Gestione del tempo</p> <p>1.1.6.2 Organizzazione del posto di lavoro</p> <p>1.3.1.1 Calcoli in relazione con la professione</p> <p>1.3.2.2 Gestione delle scorte</p> <p>1.3.2.3 Presentazione dei prodotti</p> <p>1.4.1.1 Assicurazione della qualità</p> <p>1.4.2 Obiettivo particolare – Igiene personale, in azienda e nelle fasi di trasformazione</p> <p>1.4.3 Obiettivo particolare – Concetto d’igiene</p> <p>4.4.4 Obiettivo particolare – Sicurezza sul lavoro e protezione della salute</p> <p>1.4.5 Obiettivo particolare – Protezione dell’ambiente</p> <p>1.4.7 Obiettivo particolare – Manutenzione</p> <p>1.2.2.1 Mandato della clientela</p> <p>1.2.2.2 Analisi sensoriale</p> <p>1.2.2.5 Creazioni plastico-figurative</p> <p>1.3.2.3 Presentazione dei prodotti</p>

I prodotti dati sono fabbricati nel corso professionale 3 e gli obiettivi della creazione sono insegnati con l’aiuto di un prodotto specifico o con prodotti diversi.

Temi	Obiettivi particolari e di valutazione
<p>I CI 4 riguardano le nuove scoperte, innovazioni e tecnologie nella produzione dei prodotti, l'organizzazione del lavoro, la sicurezza della qualità e la gestione del tempo.</p>	<p>1.1.4.1 Prodotti 1.1.4.2 Prodotti (B) 1.1.4.3 Prodotti (C) 1.4.2 Obiettivo particolare – Igiene personale, in azienda e nelle fasi di trasformazione 1.4.1 Obiettivo particolare – Assicurazione della qualità 1.1.6.1 Gestione del tempo 1.1.6.2 Organizzazione del posto di lavoro 1.1.2 Obiettivo particolare – tecniche, apparecchi, macchinari, impianti 1.2.2.2 Analisi sensoriale 1.2.2.5 Creazioni plastico-figurative</p>

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.2 Approccio reticolare, orientato al processo, a livello teorico e operativo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

¹³ Aggiunto il 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

D Procedura di qualificazione

1. Organizzazione

- L'esame finale si svolge in una scuola professionale, nell'azienda formatrice oppure in altri luoghi adatti allo scopo. Alle persone in formazione vengono messe a disposizione una postazione di lavoro e le infrastrutture necessarie affinché possano svolgere in modo adeguato e professionale gli esercizi dell'esame.
- Con la convocazione all'esame viene comunicato alle persone interessate quali materiali dovranno portare con loro.
- Prima dell'esame verranno distribuite le istruzioni relative all'esame stesso.¹⁴
- Il ricettario completo estratto dalla documentazione didattica deve essere messo a disposizione degli esperti all'inizio dell'esame. Se il ricettario non c'è o non è completo gli esperti mettono a disposizione altre ricette. Con questo non si potranno più svolgere i compiti liberi, che verranno sostituiti da compiti da svolgere sulla base di prescrizioni prestabilite.¹⁵

2. Ambiti di qualificazione

2.1 Lavoro pratico

Questo ambito di qualificazione viene svolto generalmente presso l'azienda formatrice¹⁶ e, sull'arco di 12 ore all'interno di un lavoro pratico prestabilito, viene esaminato il raggiungimento degli obiettivi di valutazione dell'azienda e dei corsi interaziendali. Questo ambito di qualificazione raggruppa le seguenti posizioni:

- Posizione 1: gruppi di prodotti di pasticceria
- Posizione 2: gruppi di prodotti relativi all'indirizzo professionale¹⁷
- Posizione 3: obiettivo generale 1.4 / qualità e sicurezza¹⁸

Le posizioni hanno il seguente valore¹⁹:

Posizione 1: 45%

Posizione 2: 45%

Posizione 3: 10%

2.2 Conoscenze professionali

In questo ambito di qualificazione, sull'arco di 4 ore²⁰ 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: obiettivo generale 1.1 / lavorazione artigianale e tecnologia, e obiettivo generale 1.4 / qualità e sicurezza, 1 ora²¹, in forma scritta²²
- Posizione 2: obiettivo generale 1.1 / lavorazione artigianale e tecnologia, e obiettivo generale 1.4 / qualità e sicurezza, ½ ora, in forma orale²³
- Posizione 3: obiettivo generale 1.2 / ideazione e creazione, 2 ore²⁴, in forma scritta
- Posizione 4: obiettivo generale 1.3 / economia aziendale, 1 ora²⁵ in forma scritta

Le posizioni 1 e 3²⁶ contano il doppio

¹⁴ Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

¹⁵ Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

¹⁶ Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

¹⁷ Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

¹⁸ Aggiunta del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

¹⁹ Aggiunta del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

²⁰ Modifica del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

²¹ Modifica del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

²² Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

²³ Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

²⁴ Modifica del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

²⁵ Modifica del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

²⁶ Modifica del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

²⁷ Modifica del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

3 Nota relativa all'insegnamento professionale²⁸

Per nota relativa all'insegnamento professionale si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto della somma delle sei note delle pagelle semestrali relative all'insegnamento professionale.

La nota del semestre delle conoscenze professionali corrisponde alla media arrotondata al punto o al mezzo punto delle note dei campi tematici di un semestre.²⁹

4 Cultura generale

Per l'esame finale di cultura generale, fa stato l'ordinanza della SEFRI sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

5 Valutazione

Per la promozione, il calcolo delle note e la valutazione fa stato l'ordinanza sulla formazione professionale di base.

²⁸ Modifica del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

²⁹ Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

E Autorizzazione ed entrata in vigore

Il presente piano di formazione entra in vigore il 1° gennaio 2011.

Berna, 27.10.2010

ASMPP

Kaspar Sutter
Il presidente

Beat Kläy
Il direttore

USMPC

Stefan Romang
Il presidente

Urs Wellauer
Il direttore

Questo piano di formazione è approvato dall'Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia, in base all'art. 10, cp. 1, dell'ordinanza sulla formazione professionale di base per panettieri-pasticcieri-confettieri a livello AFC da parte di 27.10.2010.

Berna, 27.10.2010

UFFICIO FEDERALE DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE E DELLA TECNOLOGIA

La direttrice: Dr. Ursula Renold

Modifica del piano di formazione

Il piano di formazione del 27 ottobre 2010 viene modificato come segue:

Parte	Pagina	Dettagli
Parte C	45	2. Enti responsabili -Attualizzazione del nome degli enti responsabili
	45	3.c è stato stralciato
	45	4. Durata, periodo e contenuti: 4.1 I corsi interaziendali durano: -Aggiunta di un corso di una giornata
	50	4.2 I corsi interaziendali comprendono: -Aggiunta e descrizione del nuovo corso 4
Parte D	51	1. Organizzazione Precisazioni e aggiunte riguardanti l'organizzazione
		2.1 Lavoro pratico - Precisazioni riguardanti il luogo dell'esame - Nuova formulazione della posizione 2
		2.2 Conoscenze professionali - Nuova formulazione delle posizioni 1-2
		3. Nota relativa all'insegnamento professionale - è stata aggiunta una frase per chiarire la calcolozione
Allegato		Elenco dei documenti per l'applicazione della formazione professionale di base: - Attualizzazione del nome degli enti responsabili e dell'unità amministrativa federale competente SEFRI

La modifica del piano di formazione entra in vigore con l'approvazione da parte della SEFRI dal 1° agosto 2014 e vale per tutte le persone che iniziano la formazione a partire dal 2014.

Lucerna, 10.07.2014

Associazione Svizzera Matri Panettieri – Confettieri PCS

Kaspar Sutter
Presidente

Beat Kläy
Direttore

Queste modifiche nel piano di formazione sono approvate dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) sulla base dell'art. 10, par. 1 dell'ordinanza sulla formazione professionale di base per panettiera-pasticciera-confettiera AFC e panettiere-pasticchiere-confettiere AFC del 27.10.2010.

Berna, 14.07.2014

Segreteria di Stato per la formazione,
la ricerca e l'innovazione SEFRI

Jean-Pascal Lüthi
Capodivisione Formazione professionale di base e maturità

Il piano di formazione del 27.10. 2010 (stato al 1 agosto 2014) è modificato come segue:

Parte	Pagina	Concerne
1 Profilo professionale	2	Aggiunta alla lettera b): In questo modo si spiega meglio il concetto di “professionale” e si fa riferimento in particolare ai metodi di lavoro efficienti sotto l’aspetto del consumo energetico.
A 1	12	Aggiornamento dell'obiettivo particolare 1.1.2 e dell'obiettivo di valutazione 1.1.2.1 dell'azienda e del corso interaziendale con l'introduzione del concetto dell'efficienza energetica.
A 1	29/30	Nell’obiettivo particolare – Gestione della merce e delle scorte, presentazione dei prodotti: 1.3.2 sono stati aggiunti due nuovi obiettivi di valutazione. 1.3.2.4 Evitare gli scarti alimentari e 1.3.2.5 Riciclaggio dei rifiuti.
A 1	31	Nell’obiettivo particolare – Qualità e sicurezza 1.4.1, è stato inserito un nuovo obiettivo di valutazione: 1.4.1.3 Sviluppo della qualità.
D 2.1 Procedura di qualificazione – Lavoro pratico	51	È stata aggiunta una nuova posizione (posizione 3) ed è stata ridefinita la ponderazione delle tre posizioni.
D 2.2 Procedura di qualificazione – Conoscenze professionali	51	La durata complessiva dell’esame scritto della procedura di qualificazione per quanto riguarda le conoscenze professionali è stata ridotta a 4 ore. La durata dell’esame nelle singole posizioni è stata adattata come segue: Pos. 1: 1 ora (30 minuti in meno) Pos. 3: 2 ore (30 minuti in meno) Pos. 4: 1 ora (30 minuti in meno) Viene valutata il doppio anche la posizione “ideazione e creazione”.
D 3 Procedura di qualificazione – insegnamento professionale	52	Nuova formulazione conforme all’ordinanza sulla formazione professionale di base in cui viene specificato il numero delle note semestrali.
Allegato	58	Aggiornamento dell’elenco dei documenti per l’applicazione della formazione professionale di base

Le modifiche del piano di formazione, previa approvazione della SEFRI, entrano in vigore il 1° gennaio 2018 e valgono per tutti gli apprendisti che iniziano la loro formazione a partire dal 1° agosto 2018.

Berna, 13 settembre 2017

Associazione Svizzera Matri Panettieri – Confettieri PCS

Silvan Hotz
Presidente

Urs Wellauer
Direttore

Queste modifiche nel piano di formazione sono approvate dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) sulla base dell'art. 10, par. 1 dell'ordinanza sulla formazione professionale di base per panettiera-pasticciera-confettiera AFC e panettiere-pasticchiere-confettiere AFC del 27 ottobre 2010.

Berna, 1° novembre 2017

Segreteria di Stato per la formazione,
la ricerca e l'innovazione SEFRI

Jean-Pascal Lüthi
Capodivisione Formazione professionale di base e maturità

Allegato al piano di formazione

Elenco dei documenti per l'applicazione della formazione professionale di base ³⁰

Documenti	Fonte
Ordinanza sulla formazione professionale di base per panettieri-pasticcieri-confettieri a livello AFC	<i>in forma elettronica</i> Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione SEFRI (http://www.sbf.admin.ch) <i>in forma cartacea</i> Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (www.bundespublikationen.admin.ch)
Piano di formazione per panettieri-pasticcieri-confettieri a livello AFC	PCS Seilerstr. 9, casella postale 3001 Berna Telefono 031 388 14 14 sbkv@swissbaker.ch www.swissbaker.ch
Piano formativo standard per le aziende	PCS
Documentazione didattica	PCS
Istruzioni per la documentazione didattica	PCS
Attrezzature aziendali minime	PCS
Raccomandazioni sulla qualità per le aziende formatrici	PCS

³⁰ Modifica del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

Documenti	Fonte
Rapporto di formazione	SDBB CSFO Centro svizzero di servizio formazione professionale / orientamento professionale, universitario e di carriera Casa dei Cantoni Speichergasse 6 Casella postale 583 3000 Bern 7 Telefono 031 320 29 00 info@sdbb.ch www.sdbb.ch
Piano di formazione standard per i corsi interaziendali	PCS
Regolamento per l'organizzazione dei corsi interaziendali	PCS
Preparazione dei centri di formazione	PCS
Piano di formazione standard per l'insegnamento delle conoscenze professionali	PCS
Istruzioni per la procedura di qualificazione	PCS
Formulario delle note	SDBB CSFO
Suggerimenti per le formazioni aggiuntive	PCS