

Informazioni Direttive LPP PPC CFP



Vista d'insieme della procedura di qualificazione

<p>Lavoro pratico Lavoro pratico prestabilito</p> <p>- Posizione 1: obiettivo generale 1.1 / Lavorazione artigianale e tecnologia con i cinque Gruppi di prodotti</p> <p>Sono prodotti e valutati nell'azienda formatrice azienda 5 di 10 posizioni del programma d'esame</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>- Posizione 2: obiettivo generale 1.3 / Qualità e sicurezza come compito obbligatorio E, in più, il tema obbligatorio inerente la qualità e la sicurezza</p> <p><input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Durata: 6 ore al massimo - La posizione 1 conta doppio. - La posizione 2 conta una volta sola.</p>	50%
---	-----

Conoscenze professionali			20%
Lavorazione artigianale e tecnologia Qualità e sicurezza		Creazione	
Scritto	Orale	Scritto	
	- Presentazione - Colloquio sul prodotto della presentazione - Colloquio su ulteriori temi	- Incarico obbligatorio - Uno di due incarichi facoltativi	
Durata: 45 minuti	Durata: 30 minuti	Durata: 45 minuti	

Nota dell'insegnamento di conoscenze professionali	10%
Media arrotondata al punto o al mezzo punto di tutte le note semestrali relative all'insegnamento professionale. (Lavorazione artigianale e tecnologia / Qualità e sicurezza / Creazione)	

Cultura generale	20%
------------------	-----

Direttive LPP PPC CFP

Ambito di qualificazione “Lavoro pratico”

L’ambito di qualificazione “Lavoro pratico” viene eseguito sotto forma di un lavoro pratico prestabilito

I cinque temi già definiti e fissati sin dall’inizio nel piano formativo standard sono da comunicare nell’iscrizione all’esame.

- Pane normale e speciale
- Paste involte
- Biscotti e masse
- Paste secche o biscottini
- Cioccolatini – e lavori in copertura
- Articoli di panetteria fine di piccolo formato e prodotti fritti
- Snacks e gastronomia
- Pasticceria
- Torte, cakes o tortine, paste al miele
- Dessert alla panna, crema e gelato

Direttive per il lavoro pratico prestabilito

Queste direttive si basano sull'Ordinanza dell'Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia sulla formazione professionale di base del 01.08.2014 e sul Piano di formazione riguardante l'Ordinanza del 27.10.2010.

Nota bene: con riserva della legislazione cantonale (art. 40 LFPr)

Valevole per tutta la Svizzera dal 01.01.2019, secondo la decisione di tutti i capo-periti cantonali e del Comitato centrale dell'Associazione svizzera dei mastri panettieri – pasticceri del 30.08.2018.

Indirizzato alle aziende formatrici, ai candidati e ai periti.

(Le direttive valgono per i candidati di entrambi i generi maschile e femminile in uguale misura)

Direttive per il lavoro pratico prestabilito

Organizzazione

- La durata dell'esame è di sei ore.
- L'esame inizia alle ore 09.00.
- All'inizio dell'esame devono essere presenti il formatore professionale ev. proprietario, il/la candidato/a ed entrambi i periti.
- Il formatore professionale saluta i due periti e presenta il candidato. Egli mostra i locali dell'azienda e attribuisce un locale in cui i due periti possano eseguire il loro lavoro amministrativo. Il colloquio preliminare inizia alle ore 08.30 e dura una trentina di minuti e non fa parte del tempo d'esame.
- La pausa pranzo della durata di 30 - 60 minuti è da rispettare tassativamente e va effettuata
- tra le ore 12.00 e le ore 14.00.
- Dopo sei ore l'esame viene interrotto. Saranno valutati solamente i prodotti creati durante il tempo d'esame. Una durata superiore del tempo d'esame potrà essere tollerata solo in casi particolari, come per esempio la mancanza d'elettricità, apparecchiature rotte o incidenti.

Direttive per il lavoro pratico prestabilito

Il candidato consegna all'inizio dell'esame i seguenti documenti ai periti

- Un documento di legittimazione personale
- Il ricettario della documentazione didattica.
Esso contiene almeno cinque prodotti, ossia cinque ricette diverse, con diverse tecniche di lavorazione per tema e, in ogni caso, tutti i prodotti previsti nell'esame. Eccezioni sono regolamentate nei singoli temi. Ricette per semilavorati come paste, creme o masse non contano e devono essere presenti in più.
- Devono essere presentati due ricettari identici, di cui uno è da mettere a disposizione dei periti
- Il programma d'esame dettagliato con una griglia oraria delle indicazioni di tempo.
- **Importante:** Nota bene: se il ricettario non è completo, i periti mettono a disposizione ricette di rimpiazzo. In tal modo, i prodotti a libera scelta potranno cadere e l'esame potrà essere fatto "secondo indicazione" dei periti.
- Come ausilio, è ammessa la consultazione sia della documentazione didattica sia dei documenti dei corsi interaziendali.

Rezeptbuch aus der Lerndokumentation

Was ist ein Produkt?

Ein Produkt ist z.B. eine Cremeschnitte

Dazu braucht es Halbfabrikate wie

- Blätterteigböden
- Crème



Rezeptbuch aus der Lerndokumentation

Was ist ein Rezept



Butterzopf

Rezepturhinweis	
Betrieb	Richemont
Bereich	Bäckerrei
Gruppe	Zopf
Ausbeute	41 Stück
Einlage	750 g
Endgewicht	675 g



Rezept	CCP
16 500 g Weizenmehl 400	
10 000 g Milch	
200 g Pflanzensalz	in der Milch auflösen
200 g Zucker	in der Milch auflösen
800 g Backhefe	
250 g Levur Instant	
1 000 g Eier	verrühren und begeben
3 000 g Butter (Block)	nach vier Minuten Mischzeit begeben
400 g Speisesalz	gegen Ende der Mischzeit begeben
32 350 g Rezeptmenge 1	
-3 235 g 10% Fertigungs- und Backverlust auf Rezeptmenge 1	
29 115 g Netto Rezeptmenge	



Butterzopf Querschnitt



Butterzopf 2



Butterzopf 3



Butterzopf

Weitere Back- und Kochanweisungen

Backtemperatur: 230 °C
 Backzeit: 25 - 30 Minuten
 Zug: Zug Offen/Siehe Backen
 Vor dem Backen noch einmal mit Ei bestreichen.

Backen:

Herstellung/Weiterverarbeitung CCP

Teigherstellung:
 Mischzeit: 10 - 12 Minuten
 Knetzeit: 2-3 Minuten
 Stockgare: 75 - 90 Minuten

Aufarbeiten:
 Die Teigstücke leicht rund wirken, anschließend lang wirken. Danach zu Zweistrangzöpfen flechten. Mit Ei bestreichen und gut gären lassen.

Backvorbereitung:
 Die Teiglinge noch einmal mit Ei bestreichen, auf Einschiessgeräte absetzen und sofort einschiessen.

Backen:
 In mittelwarmen Ofen bei offenem Zug einschiessen. Nach 5 Minuten den Zug schliessen und gut dämpfen. Nach halber Backzeit Zug ziehen und goldgelb ausbacken

Legende: X definiert als CCP

Status Rezept und Lerndokumentation

● Validiert von Markus Zimmerli Senior am 03.09.2012

oder

Status Rezept und Lerndokumentation

▲ Datum und Unterschrift Berufsbildner/in 02.08.2015 M. Zimmerli

Direttive per il lavoro pratico prestabilito

Indicazioni generali

- Se non esplicitamente permessa, l'esecuzione combinata di più posizioni non è ammessa.
- I prodotti non riusciti possono essere rifatti una seconda volta (solo se fattibile durante il tempo d'esame). Viene valutato solamente il secondo prodotto, applicando una penalizzazione nel punteggio per il secondo tentativo.
- I prodotti non realizzati sono valutati con la nota 1. I prodotti iniziati sono valutati secondo il grado di lavorazione raggiunto.
- Prodotti invendibili danno imperativamente una nota insufficiente.
- Il numero di pezzi, le qualità e il peso indicato nei singoli temi rappresentano la quantità minima da produrre. Il non mantenimento di tali quantità minime comporta obbligatoriamente una nota insufficiente.
- Tutti i prodotti (paste, fondi, biscotti, ecc.) devono essere realizzati per intero durante l'esame, incluso il dosaggio delle materie prime, fuorché non sia esplicitamente permesso. Le quantità delle masse e delle paste da produrre devono essere tali da poter essere elaborate completamente dal candidato (piccoli quantitativi di pasta, ripieni, creme e glasse possono essere prodotti in esubero se riposti al freddo correttamente imballati).

Direttive LPP PPC CFP

- Tutte le decorazioni devono essere preparate dal candidato stesso e possono essere preparate anticipatamente. I periti esaminano l'intera realizzazione di una decorazione di un prodotto a loro discrezione (numero di pezzi a seconda del tema scelto).
- Tutti i lavori, tutti i prodotti di precedente preparazione nonché il mantenimento dell'ordine e dell'igiene del posto di lavoro devono essere eseguiti dal candidato stesso.
- Eccezioni! I seguenti lavori possono essere svolti da altri collaboratori: infornare, lavare stoviglie, disporre i prodotti finiti sui vassoi e allestire il tavolo d'esposizione.
- Durante i giorni d'esame devono essere messi a disposizione del candidato sufficienti locali di produzione ed apparecchiature.
- È ammesso l'uso di tutti gli attrezzi e macchinari, fuorché non sia diversamente indicato nei singoli temi del programma. Il candidato deve però impostare e usare i macchinari autonomamente.

Direttive LPP PPC CFP

- Durante l'esame e i colloqui non sono ammesse registrazioni audio e video.
- Alla fine dell'esame deve essere presentata, in forma allettante, una scelta di tutti i prodotti. I periti liberano per la vendita il rimanente dei prodotti in tempo utile.
- La persona in formazione commenta i lavori svolti per ca. 5 minuti (non compresi nel tempo d'esame). Oltre alla stessa persona in formazione, è ammessa unicamente la presenza dei due periti, del formatore, del proprietario e di persone in formazione nella stessa azienda.
- Non possono, né essere comunicate valutazioni sull'esame, né essere date indicazioni sul possibile esito (superamento o bocciatura) dell'esame.

Diretive LPP PPC CFP

Il formatore professionale saluta i due periti e presenta il candidato. Egli **mostra** i locali dell'azienda e attribuisce un locale in cui i due periti possano eseguire il loro lavoro amministrativo. Il colloquio preliminare inizia alle ore **08.30** e dura una trentina di minuti e non fa parte del tempo d'esame.



Direttive LPP PPC CFP

Gli esperti controllano i documenti forniti e i lavori preparatori.



Direttive LPP PPC CFP

Tutti i prodotti (paste, fondi, biscotti, ecc.) devono essere realizzati per intero durante l'esame, incluso il dosaggio delle materie prime, fuorché non sia esplicitamente permesso. Le quantità delle masse e delle paste da produrre devono essere tali da poter essere elaborate completamente dal candidato (piccoli quantitativi di pasta, ripieni, creme e glasse possono essere prodotti in esubero se riposti al freddo correttamente imballati).



Direttive LPP PPC CFP

Tema 1 Pane comune (normale) e pane speciale

- a) 1 tipo di pane comune inciso (lungfino: pane zurighese), almeno 6 pezzi secondo ricetta.
 - b) 1 tipo di pane speciale a libera scelta, almeno 6 pezzi secondo ricetta
- a+b: sono da produrre due paste dall'inizio alla fine.
 - La condotta della pasta è a libera scelta. I preimpasti possono essere preparati in anticipo.
 - Forme imburrate, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP



Spezialbrot

Direttive LPP PPC CFP

Pane agrodolce senza lievito
ovvero almeno senza lievita
pre-dose



Pane a lievitazione naturale

Pane di semi di papavero
sopra il congelatore



Pane di semi papavero

Direttive LPP PPC CFP

Tema 2 Articoli di panetteria fine di piccolo formato e prodotti fritti

- a) 1 qualità in pasta al lievito ripiena (prima o dopo la cottura) a libera scelta, almeno 20 pezzi.
 - b) 1 qualità in pasta al lievito a libera scelta, almeno 20 pezzi
- È da preparare una pasta separata (non sono ammesse combinazioni con altre posizioni)
 - a+b: devono essere prodotte 2 forme diverse partendo dalla stessa pasta.
 - I ripieni possono essere preparati in anticipo sotto forma di semilavorati (sono ammesse creme istantanee, se cotte col prodotto).
 - Forme imburrate, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP

Tema 3 Paste involte

- a) 1 pasta al lievito involta o 1 pasta sfoglia a libera scelta (non deve essere elaborata ulteriormente)
- b) 2 prodotti differenti fatti con una pasta involta a libera scelta già pronta (prodotta analogamente alla posizione 3a), almeno 15 pezzi per tipo. Uno dei due prodotti può essere di grande formato, p. es. corona intrecciata o polonais, almeno 3 pezzi di 400 g ciascuno a peso cotto.
 - I ripieni possono essere preparati in anticipo quali semilavorati (sono ammesse creme istantanee, se cotte col prodotto).
 - I prodotti possono essere farciti anche dopo la cottura.
 - Forme imburrate, teli, assi, teglie e uovo per spennellare possono essere preparati in anticipo.



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP

Tema 4 Snacks e gastronomia

- a) 15 pezzi di 1 qualità a libera scelta in pasta involta **oppure** pasta brisé **oppure** 5 pezzi ciascuno di 3 qualità di canapé, ricoperti con gelatina o gelatina traiteur a base vegetale.
- b) 1 qualità a libera scelta, almeno 15 pezzi

Nel ricettario devono essere presenti almeno un prodotto ciascuno con pasta involta e uno con pasta brisé, nonché 3 qualità di canapé (3 ricette valgono come un unico prodotto). Per la posizione b) possono esserci anche panini imbottiti. In totale 5 prodotti.

- Der tourierte- oder geriebene Teig darf am Stück vorbereitet sein. Toastbrote (Canapés) oder Brötchen (Sandwiches etc.) dürfen ungeschnitten vorhanden sein.
- Ripieni e creme per spalmare possono essere preparate in anticipo
- Tutti gli altri lavori, inkl. Decor devono essere fatti durante l'esame
- La salsa per torte deve essere prodotta durante l'esame



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP

Tema 5 Biscotti e masse

- a) 1 biscotto a caldo o a freddo a libera scelta.
- b) 1 prodotto fatto con una massa al burro, una massa precotta o una massa di meringaggio a libera scelta.
 - Nel ricettario devono essere presenti tutte le masse citate.
 - Le paste possono essere preparate in anticipo (p. es. pasta frolla o sfoglia per torta olandese).



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP

Tema 6 Pasticceria

- a) 2 qualità a libera scelta, almeno 8 pezzi per qualità.
- b) 1 qualità glassata a libera scelta, almeno 8 pezzi. La crema per farcire può essere già pronta.
 - Glasse, fondi in pasta frolla, biscotti per arrotolati o per millefoglie (non tagliati o asportati) e altri fondi in pan di Spagna (non tagliati), preparati personalmente, possono essere pronti.



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP

Tema 7 Paste secche e/o biscottini

- a) 1 qualità a libera scelta, prodotta con una pasta.
 - b) 1 qualità a libera scelta, sprizzata.
(Paste secche almeno 12 pezzi per tipo, biscottini almeno 20 pezzi per tipo)
- Una sorta deve essere farcita con un ripieno.
 - Le paste possono essere preparate in anticipo.
 - Se per motivi tecnici sono stati cotti più pezzi, è sufficiente farcire e/o finire per la vendita unicamente la quantità minima richiesta.
 - Ripieni possono essere preparati in anticipo come semilavorato.



Direttive LPP PPC CFP

Tema 8 Torte, cakes o tortine / Prodotto regionale

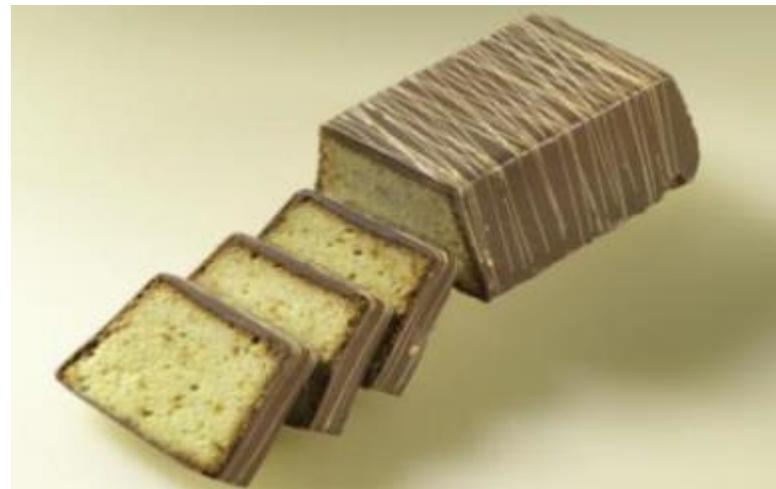
- 1 torta da taglio adatta alla congelazione, contenente un legante, tagliata in almeno 10 fette.
- **Come leganti si ammettono gelatina o leganti vegetali (eccetto amidi modificati).**
- 1 prodotto a libera scelta, almeno 4 pezzi con diametro o lunghezza di 12 cm.
- I vari tipi di fondi, di arrotolato (non ancora tagliati su misura o asportati), glasse, paste (non laminate) e biscotti (non tagliati) possono essere preparati in anticipo.



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP

Tema 9 Dessert alla panna, crema e gelato

- a) 1 crema cotta **oppure** 1 gelato alla crema **oppure** 1 crema bavarese a libera scelta, da usare nel tema “9 b”. La crema può, al massimo, essere usata in un prodotto del tema “6 a”.
- b) 1 dessert a libera scelta per almeno 10 persone
 - I vari tipi di fondi, di arrotolato (non ancora tagliati su misura o asportati) e biscotti (non tagliati) possono essere preparati in anticipo. Possono anche essere preparati dei bigné (cotti, non farciti e non caramellati).



Direttive LPP PPC CFP

Tema 10 Cioccolatini – e lavori in copertura

- a) 6 qualità di cioccolatini, almeno 15 pezzi per qualità se trappate a mano, oppure almeno 80 pezzi per qualità se trappate a macchina, da rivestire/colare con almeno 2 tipi di copertura
- 2 gleiche Hohlkörper von mindestens 13 cm Höhe oder Breite schminken, giessen und fertigstellen.
- 1 qualità sprizzata, 2 qualità asportate, 2 qualità tagliate. Queste animelle possono essere preparate fino al punto in cui possono essere finite tramite un passaggio di rivestimento
 - Entrambe le coperture possono essere pronte da usare per trappare.
 - Se il lavoro di rivestimento avviene con una macchina, allora può essere impiegata un'altra persona quale aiuto.
 - Le impostazioni e il comando della macchina sono da effettuare dal candidato.



Direttive LPP PPC CFP

Masse di base



Ganache



Ganache di burro



Gianduia



Miscela di praline

Direttive LPP PPC CFP



Dressiert



Ausgestochen



Tagliato



Forme per Praline

Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP

Tema 11 Assicurazione della qualità

- a) Igiene e uso del materiale
- b) Organizzazione della produzione e sicurezza sul lavoro
- c) Assicurazione della qualità, conformemente alla ricetta.

RICHMONT

Butterzopf

Bestandteil	Richtmenge
Backofen	Backofen
Grüßen	Zopf
Aufbewehr.	40 Stück
Etiquette	750 g
Belegmaterial	475 g



Bestandteil	Menge	Einheit	Bemerkung
14 500 g	Meizenmehl	400	
10 000 g	Milch		in der Milch erwärmen
200 g	Pflanzöl		in der Milch erwärmen
200 g	Zucker		
800 g	Backmehl		
200 g	Leinöl		
1 000 g	Ei		verrühren und befeuchten
2 000 g	Butter (Block)		1000 vier Minuten Mischzeit befeuchten
400 g	Speisestärke		gegen Ende der Mischzeit befeuchten
10 100 g	Rezeptmenge 1		
1 120 g	100 Fertigungs- und Backverlust auf Rezeptmenge 1		
20 120 g	Netzarezeptmenge		



RICHMONT

Prüfung vom 11. April 2013
von Lea Muster

ZEITPLAN QV EBA

Zeit	Position	Produkt	Maschine/Geräte	Bemerkung
Donnerstag 11. April 2013				
08:30 h		Begrüßung der Experten		
09:00	Aufgabe 1 a+b	5 Lt Halbweissbrotteig teigen	Knetmaschine	
		3 Lt Burebrot teigen	Planet	
09:15 h	Aufgabe 2 a+b	Hefesüßsteig kneten	Knetmaschine	
	Aufgabe 3 a	Blätterteig teigen	Planet	anschl. TK
09:30 h	Aufgabe 5 a	Warmes Biscuit	Rührwerk	
	Aufgabe 5 b	Buttermasse	Rührwerk 2	

Direttive LPP PPC CFP

Prodotti del corso interaziendale di panificazione



Rana re, pasta di pane per la festa



Pipistrello di pasta sciroppata

Direttive LPP PPC CFP



Direttive LPP PPC CFP

Der Lernende kommentiert seine Arbeiten während ca. 5 Minuten (zählt nicht zur Prüfungszeit). Es dürfen nur die beiden Experten, der Kandidat, der Berufsbildner, der Betriebsinhaber und betriebseigene Lernende teilnehmen.



Direttive LPP PPC CFP

Valutazione

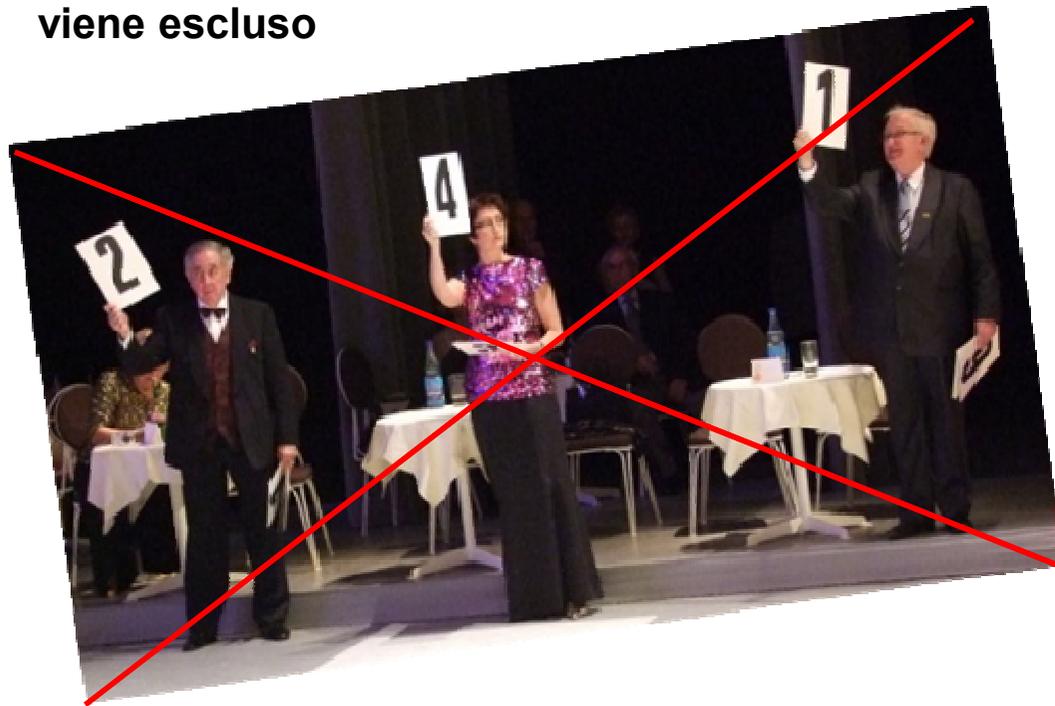
- Entrambi i periti sorvegliano e valutano l'esecuzione dei lavori d'esame.
- Sono considerati i seguenti criteri: competenze professionali (tecnica di lavorazione), competenze metodologiche (tempo impiegato, manualità), aspetto esterno, impiego del materiale e la congruenza con la documentazione didattica (ricettario)



Direttive LPP PPC CFP

Vorteile

- **Aspetti e criteri chiaramente definiti**
- Soggettivo (sentimenti personali, opinioni o pregiudizi determinati; influenzato, non oggettivo) **può essere ridotto al minimo**
- Incomprensibile **viene escluso**
- Diverso in ogni caso **viene escluso**
- Attrattiva esterna **viene escluso**



Sito Web educazione di base

www.forme-deine-zukunft.ch

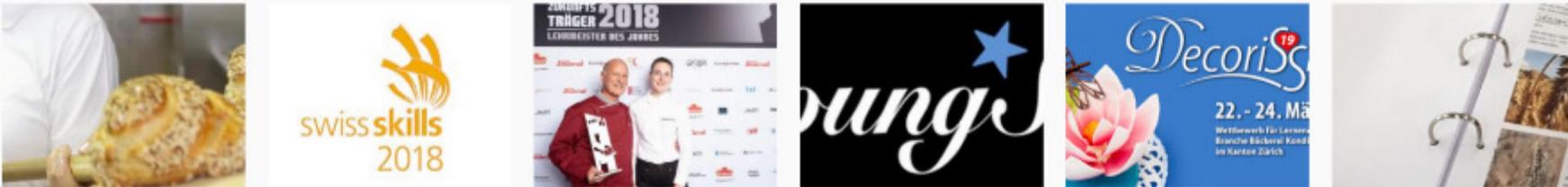
Deutsch Français Italiano

FORME DEINE ZUKUNFT

VOR DER AUSBILDUNG • WÄHREND DER AUSBILDUNG • NACH DER AUSBILDUNG • BERUFSBILDER • DOKUMENTE •



NEWS



Sito Web educazine di base

www.forme-deine-zukunft.ch

PRIMA DELLA FORMAZIONE ▾ DURANTE LA FORMAZIONE ▾ DOPO LA FORMAZIONE ▾ FORMATORE IN AZIENDA ▾ DOCUMENTI ▾

PRODUZIONE

Home / Produzione

Durante la formazione
[Produzione](#)
[Commercio al dettaglio](#)

INFORMAZIONI
[Prospetto «Progetta il tuo futuro»](#)
[cortometraggio Panettiere-pasticcere-confettiere CFP](#)
[cortometraggio Panettiere-pasticcere-confettiere AFC](#)
[materiale didattico](#)
[orientamento.ch](#)

I CORSI INTERAZIENDALI (CI)
I corsi interaziendali hanno lo scopo di avvicinare i partecipanti alla professione. Accanto all'azienda formatrice e alla scuola, i CI sono il terzo luogo di formazione. A dipendenza dell'azienda formatrice, il luogo di formazione cambia anche il luogo dei corsi.
Il programma dettagliato con tanto di calendario è disponibile durante i CI è visualizzabile qui:
[ACF](#) oppure [CFP](#)
Qui puoi anche vedere i materiali didattici della scuola professionale Richemont usati durante i CI:
[materiale didattico](#)

LA PRATICA PROFESSIONALE (PP)
La pratica professionale (PP) rappresenta il culmine della tua formazione professionale di base. In caso di superamento ottieni l'attestato federale di capacità (AFC) o l'attestato federale di formazione pratica. In questa presentazione ti vengono date informazioni dettagliate sul decorso della PP.
[AFC](#) oppure [CFP](#)

Presentazione QV 2019

Avete delle domande?



Direttive LPP PPC CFP

Persone da contattare se avete domande

1. Esperti

2. Esther Wehren / Präsidentin Kom. B & Q
041 390 21 61 / info@wehrens.ch

Ludwig Caderas / Vicepräsident Kom. B & Q
055 640 21 91 / buero@confiserie-caderas.ch

Peter Signer/ Ausbildungschef SBC
081 322 88 77 / p.signer@baeckerei-signer.ch

Markus Zimmerli / Richemont Fachschule
041 375 85 85 / zimmerli@richemont.cc



Esame orale



Galleria fotografica Gruppi di produzione



Fotogalerie Produktgruppen
QV Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
Berufskennnisse mündlich



Recensione SwissSkills 2018 a Bern

12. – 16. Settembre 2018





Sonja Durrer, Campione svizzera 2018



Rahel Weber, Campione svizzera 2018

Prospettive SwissSkills 2019 a Lucerna

25. – 27. Novembre 2019



Prospettive SwissSkills 2019 a Luzern

Settembre 2019 Giorni-Team

Non prenotate Ferie da Settembre-Novembre!



Molto successo nel processo di qualificazione!

Richemont