
Piano di formazione riguardante l'ordinanza sulla formazione professionale di base
Panettiera-pasticciera-confettiera CFP e panettiere-pasticchiere-confettiere CFP (certificato fe-
derale di formazione pratica)
(N.: 21107)

del 27.10.2010 (1° gennaio 2018)

Indice

	pagina
Introduzione	
1 Profilo professionale	2
2 Spiegazioni riguardanti l'uso del presente piano di formazione	3
A) Competenze	
1 Competenze professionali/obiettivi generali, particolari e di valutazione	6
2 Competenze metodologiche	31
3 Competenze sociali e personali	32
B) Tavola delle lezioni della scuola professionali	33
C) Organizzazione, ripartizione e durata dei corsi interaziendali	34
D) Procedura di qualificazione	38
E) Autorizzazione e entrata in vigore	40
Modifica del piano di formazione	41
Allegato: elenco dei documenti per l'applicazione della formazione professionale di base	44

1 Profilo e indirizzi professionali

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

- a. Lavorano e trasformano materie prime e prodotti semifiniti in prodotti di pasticceria di alta qualità e pronti al consumo e, a seconda della scelta fatta, anche in prodotti di panetteria o di confetteria;
- b. Svolgono i lavori avvalendosi delle tecniche, degli apparecchi, delle macchine e degli impianti prescritti in maniera economica ed efficiente dal punto di vista energetico²;
- c. In base alle istruzioni creano prodotti graditi alla clientela e che invogliano all'acquisto;
- d. Rispettano le prescrizioni in materia d'igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente;
- e. Dimostrano orientamento alla clientela 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 a livello CFP. (ndt)

² Modifica del 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 con certificato federale di formazione pratica (CFP) e per la giusta comprensione del presente piano di formazione, i seguenti quattro punti sono fondamentali:

1) Le persone in formazione 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 CFP 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 Processi lavorativi personali

Obiettivo generale 1.2 Creazione

Obiettivo particolare 1.2.1 Strumenti di lavoro

Obiettivo particolare 1.2.2 Ideazione e creazione di prodotti

Obiettivo generale 1.3 Qualità e sicurezza

Obiettivo particolare 1.3.1 Assicurazione della qualità

Obiettivo particolare 1.3.2 Igiene personale, aziendale e nei processi di trasformazione

Obiettivo particolare 1.3.3 Concetto d'igiene

Obiettivo particolare 1.3.4 Sicurezza sul lavoro e protezione della salute

Obiettivo particolare 1.3.5 Protezione dell'ambiente

Obiettivo particolare 1.3.6 Protezione contro gli incendi

Obiettivo particolare 1.3.7 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 CFP esse sono (vedere anche a pagina 31 del presente piano di formazione):

- Tecniche di lavoro

- Strategie d'informazione e di comunicazione

- Strategie d'apprendimento

- 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 CFP 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 32):

- 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

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 CFP.
- 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 panettieri-pasticcieri-confettieri CFP conoscono sia le principali varietà o speci 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 panettieri-pasticcieri-confettieri CFP 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 panettieri-pasticcieri-confettieri CFP 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 panettieri-pasticcieri-confettieri CFP riconoscono le materie prime e i prodotti semi lavorati e finiti con i cinque sensi (vista, odorato, gusto, tatto e udito).

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 panettieri-pasticcieri-confettieri CFP elaborano sulla base dei modelli dei prodotti bi- o tridimensionali a base di materie prime alimentari e di loro prodotti semi lavorati.

C6 (valutazione)

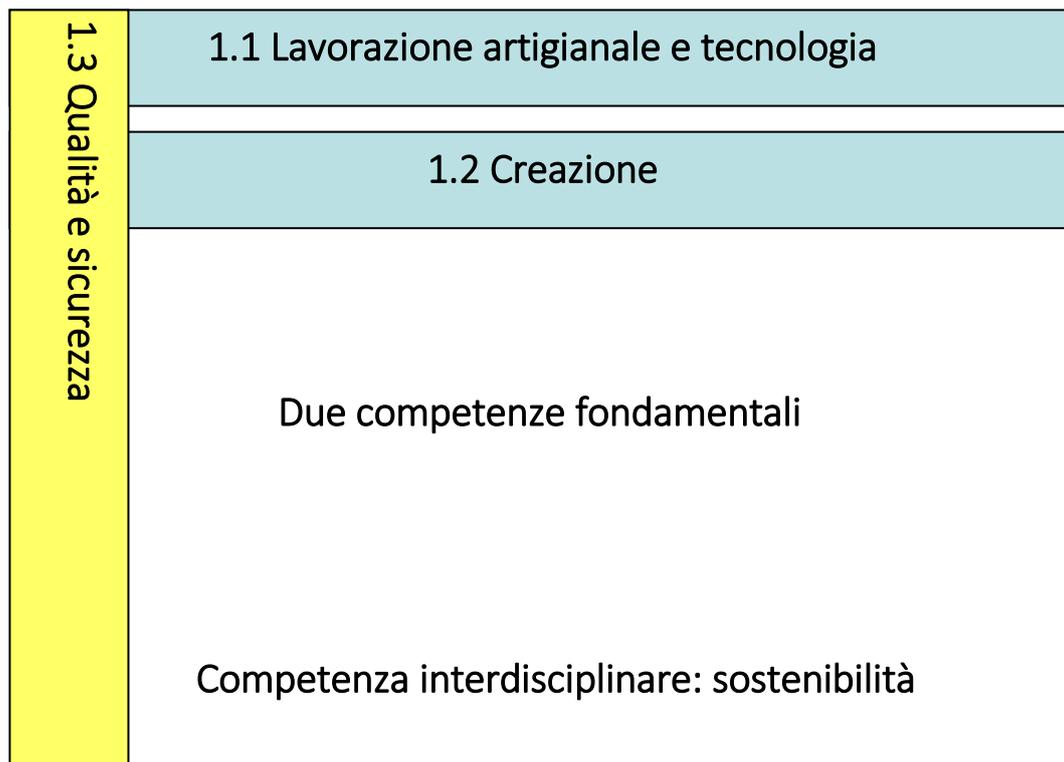
Valutare determinate informazioni e circostanze secondo criteri specifici.

Esempio: i panettieri-pasticcieri-confettieri CFP valutano ed analizzano in modo esemplare la qualità dei prodotti fabbricati.

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 panettieri-pasticcieri-confettieri CFP.</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. 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 CFP 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 CFP descrivono la struttura e la composizione dei chicchi dei cereali.</p> <p>I PPC CFP descrivono le varietà, le proprietà e l'utilizzo dei cereali, dei chicchi e dei loro prodotti. (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>1.1.1.1 Cereali e prodotti macinati</p> <p>I PPC CFP utilizzano cereali o chicchi e i loro prodotti in maniera adeguata. (C3)</p>
<p>1.1.1.2 Latte / Latticini</p> <p>I PPC CFP 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>lo utilizzo il latte e i latticini in maniera adeguata. (C3)</p>	<p>1.1.1.2 Latte / Latticini</p> <p>I PPC CFP 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 ed economiche.

<p>1.1.1.3 Sostanze grasse I PPC CFP 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 CFP utilizzano in maniera adeguata le diverse sostanze grasse conformemente alle loro proprietà. (C3)</p>
<p>1.1.1.4 Uova / Ovoprodotti I PPC CFP 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 CFP utilizzano in maniera adeguata le diverse uova e gli ovoprodotti conformemente alle loro possibilità. (C3)</p>
<p>1.1.1.5 Acqua I PPC CFP 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 CFP utilizzano l'acqua con la giusta temperatura e in quantità appropriata. (C3)</p>
<p>1.1.1.6 Sale da cucina I PPC CFP 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 CFP utilizzano il sale in maniera adeguata. (C3)</p>

<p>1.1.1.7 Miele, tipi di zucchero ed edulcoranti I PPC CFP indicano le caratteristiche, le proprietà, le differenze e l'utilizzo di zucchero, miele, agenti umidificanti, succedanei dello zucchero ed edulcoranti. (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 CFP 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 CFP elencano le varietà, descrivono l'utilizzo 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 CFP 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 CFP descrivono i prodotti a base di fave di cacao, il loro utilizzo e i loro campi d'applicazione. Spiegano come temperare ed elaborare le masse di copertura. (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>1.1.1.9 Prodotti a base di fave di cacao I PPC CFP sanno temperare ed elaborare le masse di copertura in maniera adeguata. (C3)</p>

<p>1.1.1.10 Frutta, verdura, frutta secca a guscio e semi oleosi I PPC CFP 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. (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 CFP 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 CFP 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 CFP utilizzano liquori, spezie, erbe aromatiche e coloranti in maniera adeguata. (C3)</p>
<p>1.1.1.12 Prodotti semilavorati I PPC CFP 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 CFP 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 CFP spiegano con l'aiuto di esempi l'effetto e l'utilizzo dei prodotti gelatinizzanti e addensanti correnti. (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 CFP 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 CFP nominano 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 Io 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 CFP utilizzano i prodotti a base di carne e pesce in maniera adeguata. (C2)</p>
<p>1.1.1.15 Coadiuvanti di produzione I PPC CFP descrivono con degli esempi le varietà, gli usi e l'effetto dei coadiuvanti di produzione. (C2)</p>	<p>1.1.1.15 Coadiuvanti di produzione Io utilizzo i coadiuvanti di produzione in maniera adeguata. (C2)</p>	<p>1.1.1.15 Coadiuvanti di produzione I PPC CFP utilizzano i coadiuvanti di produzione in maniera adeguata. (C2)</p>
<p>1.1.1.16 Stoccaggio ottimale I PPC CFP descrivono le condizioni di stoccaggio ottimali per i principali prodotti semilavorati, gli altri prodotti e le materie prime, giustificando queste condizioni. (C2)</p>	<p>1.1.1.16 Accettazione delle merci e stoccaggio Io controllo l'entrata delle merci, delle materie prime, dei prodotti semilavorati e degli altri prodotti e riferisco ai miei superiori se noto delle forniture non conformi. Le immagazzino conformemente alle direttive e documento il tutto in base alle direttive aziendali. (C3)</p>	
<p>1.1.1.17 Gestione delle scorte e del magazzino I PPC CFP indicano le regole e i principi di una gestione ottima ed efficace delle merci e delle scorte. Elencano le prescrizioni legali più importanti. (C1)</p>	<p>1.1.1.17 Gestione delle scorte e del magazzino 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>1.1.1.17 Gestione delle scorte e del magazzino I PPC CFP 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>1.1.1.18 Evitare gli scarti alimentari (Foodwaste)⁴ I PPC CFP, in base a esempi specifici, indicano le possibilità per ridurre gli scarti alimentari (C1).</p>	<p>1.1.1.18 Evitare gli scarti alimentari (Foodwaste)⁴ Mi impegno in modo attivo per ridurre gli scarti alimentari. (C3)</p>	

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

<p>1.1.1.19 Riciclaggio dei rifiuti⁵ I PPC CFP, in base a esempi specifici, indicano i principi di base del riciclaggio dei rifiuti. (C2)</p>	<p>1.1.1.19 Riciclaggio dei rifiuti⁵ 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>1.1.1.19 Riciclaggio dei rifiuti⁵ 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>
<p>1.1.1.20⁶ Calcoli specifici della professione I PPC CFP sono in grado di realizzare in modo corretto dei calcoli semplici in rapporto alla professione, nei seguenti ambiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - calcoli delle temperature - calcoli del tempo e delle quantità - calcoli delle ricette <p>(C3)</p>	<p>1.1.1.20⁶ Calcoli specifici della professione lo metto scrupolosamente in atto i seguenti calcoli nel mio ambito lavorativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - calcoli delle temperature - calcoli del tempo e delle quantità - calcoli delle ricette <p>(C3)</p>	<p>1.1.1.20⁶ Calcoli specifici della professione I PPC CFP sono in grado di svolgere i seguenti calcoli in maniera corretta con l'aiuto di esempi pratici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - calcoli delle temperature - calcoli del tempo e delle quantità - calcoli delle ricette <p>(C3)</p>

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.3 Strategie di apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

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

⁶ Modifica del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

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 energetico⁷ 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 I PPC CFP 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	<p>1.1.2.1 Utensili, macchinari e impianti Io 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 energetico⁸. 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	<p>1.1.2.1 Utensili, macchinari e impianti 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 energetico⁸. (C3) (vedere lista allegata)</p>

⁷ Modifica del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

⁸ Modifica del 1° novembre 2017, in vigore dal 1° gennaio 2018

<ul style="list-style-type: none"> - Congelatore <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) 	<ul style="list-style-type: none"> - Congelatore <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 CFP 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 	<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 	<p>1.1.2.2 Tecniche I PPC CFP applicano le tecniche utilizzate al 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

<ul style="list-style-type: none"> - Intrecciare - Spalmare e nappare - Modellare - 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"> - Forgiare - Intrecciare - Spalmare e nappare - Modellare - 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>lo utilizzo gli utensili comuni per le tecniche elencate in maniera adeguata. (C3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Intrecciare - Spalmare e nappare - Modellare - 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>
--	---	---

Competenze metodologiche

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

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 CFP 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 CFP 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- Trasformazione delle sostanze nutritive (proteine, lipidi, carboidrati)- Ossidazione- Gelatinizzazione- Saponificazione- Coagulazione <p>(C1)</p>	<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 CFP 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 CFP 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, 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 (C1)		

<p>1.1.3.3 Leggi e processi biologici naturali I PPC CFP 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 (C1) 		
<p>1.1.3.4 Principi alimentari⁹ I PPC CFP elencano con esempi specifici i principi alimentari mostrando la loro importanza per un'alimentazione sana e la salute dell'essere umano. (C2)</p>	<p>1.1.3.4 Principi alimentari⁹ lo applico gli attuali principi alimentari in modo produttivo e adeguato alla mia professione. (C3)</p>	
<p>1.1.3.5 Nutrienti ed enzimi¹⁰ I PPC CFP descrivono la funzione energetica dei vari nutrienti (proteine, lipidi, carboidrati) e dei nutrienti che non forniscono energia come acqua, vitamine, minerali e sostanze complementari.</p> <p>I PPC CFP elencano gli enzimi essenziali che hanno un ruolo digestivo fondamentale (amilasi, proteasi, lipasi) e spiegano la loro funzione. (C1)</p>	<p>1.1.3.5 Nutrienti ed enzimi¹⁰ lo applico alla mia professione le conoscenze riguardanti la funzione dei nutrienti e degli enzimi. (C2)</p>	

Competenze metodologiche

- 2.3 Strategie d'apprendimento

Competenze sociali e personali

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

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

¹⁰ Aggiunto il 1° novembre, in vigore dal 1° gennaio 2018

1.1.4 Obiettivo particolare – Gruppi di prodotti

I PPC CFP 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 in base alle direttive 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 CFP 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">- Pane normale e speciale¹¹ e prodotti di panetteria di piccolo formato, pasticceria e prodotti fritti¹²- Prodotti in pasta dolce al lievito e prodotti fritti- Prodotti di gastronomia e per spuntini- Prodotti di pasta sfoglia- Torte, cake e tortine- Dessert alla panna, con crema o gelato- Pasticceria, paste secche e biscottini (C2)	<p>1.1.4.1 Prodotti Io elaboro cinque prodotti partendo dai seguenti dieci gruppi di prodotti¹³ in maniera adeguata:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pane normale e speciale¹⁴- Pane e prodotti di panetteria di piccolo formato e prodotti fritti¹⁵- Paste involte- Prodotti di gastronomia e per spuntini- Biscotti e masse- Pasticceria- Paste secche e biscottini- Torte, cake, tortine e prodotti al miele- Dessert alla panna, con crema o gelato- Lavorazione della copertura (C3)	<p>1.1.4.1 Prodotti I PPC CFP elaborano dei prodotti partendo dai seguenti gruppi di prodotti in maniera adeguata oppure in modo volutamente sbagliato:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pane normale e speciale¹⁶- Prodotti di panetteria di piccolo formato, pasticceria¹⁷- Prodotti di gastronomia e per spuntini- Prodotti di pasta sfoglia- Torte, cake e tortine- Dessert alla panna, con crema o gelato- Pasticceria, paste secche e biscottini (C3)

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro

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

¹¹ Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

¹² Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

¹³ Cinque di questi gruppi devono essere definiti e fissati nel piano formativo standard per le aziende all'inizio del tirocinio.

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

1.1.5 Obiettivo particolare - Processi lavorativi personali		
I PPC CFP sono coscienti del fatto che i processi e le procedure lavorative funzionano solo quando i collaboratori organizzano le loro attività in funzione dell'azienda. Essi 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
1.1.5.1 Pianificazione del lavoro e gestione del tempo I PPC CFP spiegano gli obiettivi e i vantaggi della gestione del tempo e descrivono le caratteristiche di un posto di lavoro ben organizzato. (C2)	1.1.5.1 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. (C3)	1.1.5.1 Pianificazione del lavoro e gestione del tempo I PPC CFP pianificano ed organizzano i loro lavori in base a delle direttive temporali. (C3)
1.1.5.2 Organizzazione del posto di lavoro I PPC CFP 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)	1.1.5.2 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. (C3)	1.1.5.2 Organizzazione del posto di lavoro I PPC CFP 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)
1.1.5.3 Documentazione didattica I PPC CFP sono capaci di descrivere la struttura, lo scopo e l'obiettivo della documentazione didattica. (C2)	1.1.5.3 Documentazione didattica lo gestisco coscientemente la documentazione didattica in base alle direttive che vengono regolarmente discusse con il responsabile. (C3)	

Competenze metodologiche

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

1.2. Obiettivo generale – Creazione

Una delle condizioni di base per i PPC CFP consiste nello svolgere la propria professione con piacere proponendo dei prodotti unici ed innovativi.

I PPC CFP quindi creano dei prodotti in grado di convincere la clientela e di invogliarla all'acquisto. Questi prodotti saranno fabbricati in modo commerciale.

1.2.1 Obiettivo particolare – strumenti di lavoro

I PPC CFP sono consapevoli dell'importanza della ricerca di idee e dello sviluppo di idee creative nella creazione dei prodotti e sviluppano degli strumenti di lavoro utilizzando le tecniche in maniera adeguata.

Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale
<p>1.2.1.1 Strumenti di lavoro I PPC CFP elaborano in maniera adeguata degli strumenti di lavoro professionali come sagome, forme, schizzi o copie.</p> <p>Essi utilizzano scrupolosamente delle tecniche appropriate come disegni, schizzi, copie e sagome. (C3)</p>	<p>1.2.1.1 Strumenti di lavoro lo elaboro in maniera adeguata degli strumenti di lavoro professionali come sagome, forme, schizzi o copie. (C3)</p>	
<p>1.2.1.2 Tecniche I PPC CFP spiegano l'utilizzo adeguato delle seguenti tecniche particolari per la creazione:</p> <ul style="list-style-type: none">- Modellaggio- Pittura- Disegno- Tecnica del cornetto / scrittura- Tecnica a smalto <p>(C3)</p>	<p>1.2.1.2 Tecniche lo utilizzo le seguenti tecniche particolari nella creazione dei prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none">- Modellaggio- Tecnica del cornetto / scrittura <p>(C3)</p>	

Competenze metodologiche

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

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità

1.2.2 Obiettivo particolare – Ideazione e creazione di prodotti¹⁸		
I PPC CFP 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 Analisi sensoriale I PPC CFP 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. (C4)	1.2.2.1 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. (C5)	1.2.2.1 Analisi sensoriale I PPC CFP riconoscono in modo consapevole con i loro sensi (vista, odorato, gusto, tatto e udito) le materie prime, i prodotti semilavorati e finiti. (C5)
1.2.2.2 Creazione plastico-figurativa I PPC CFP elaborano sulla base di modelli dei prodotti bi- e tri-dimensionali a base di materie prime alimentari e dei loro prodotti semilavorati. (C3)	1.2.2.2 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. (C3)	1.2.2.2 Creazione plastico-figurativa I PPC CFP elaborano sulla base di modelli dei prodotti bi- e tri-dimensionali a base di materie prime alimentari e dei loro prodotti semilavorati. (C3)
1.2.2.3 Presentazione dei prodotti I PPC CFP dimostrano con l'aiuto di esempi i principi che stanno alla base della promozione e della vendita di prodotti alla clientela. (C2)	1.2.2.3 Preparazione 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)	1.2.2.3 Presentazione dei prodotti I PPC CFP presentano i loro prodotti in modo allettante per la vendita alla clientela. (C5)

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.2 Strategie di informazione e di comunicazione
- 2.6 Strategie di apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità

¹⁸ Qui non si tratta solo della creazione ottica dei prodotti, bensì del miglioramento o addirittura dello sviluppo di nuovi prodotti o nuove ricette.

<p>1.3 Obiettivo generale – Qualità e sicurezza</p> <p>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 CFP al fine di proteggersi nonché proteggere i colleghi, l’azienda, i clienti e i prodotti da effetti potenzialmente negativi.</p> <p>I PPC CFP 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.</p>		
<p>1.3.1 Obiettivo particolare – assicurazione della qualità</p> <p>I PPC CFP sono determinati e pronti ad assicurare la qualità dei loro prodotti mettendo in pratica il concetto di qualità nel loro ambito lavorativo in maniera consapevole e 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>1.3.1.1 Assicurazione della qualità Con degli esempi, i PPC CFP analizzano e valutano la qualità di prodotti concreti. (C6)</p>	<p>1.3.1.1 Assicurazione della qualità Io garantisco in ogni momento la qualità dei compiti a me assegnati durante i processi di fabbricazione. (C5)</p>	<p>1.3.1.1 Assicurazione della qualità I PPC CFP analizzano e valutano con degli esempi la qualità dei prodotti fabbricati. (C6)</p>
<p>1.3.1.2 Difetti qualitativi I PPC CFP spiegano con l’aiuto di esempi gli errori tipici della produzione. Ne spiegano le cause e illustrano, motivandole, le misure correttive necessarie. (C5)</p>	<p>1.3.1.2 Difetti qualitativi In caso di difetti sono in grado di illustrare e motivare le misure correttive necessarie. (C2)</p>	<p>1.3.1.2 Difetti qualitativi I PPC CFP riconoscono e motivano le eventuali cause di errori, prendendo quindi le contromisure adeguate. (C5)</p>

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro

Competenze sociali e personali

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

<p>1.3.2 Obiettivo particolare - Igiene personale, aziendale e nei processi di trasformazione I PPC CFP 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.</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>1.3.2.1 Disposizioni legali I PPC CFP descrivono le principali prescrizioni in materia d'igiene per l'organizzazione dei processi lavorativi e spiegano i loro obiettivi e significati. (C2)</p>	<p>1.3.2.1 Disposizioni legali Io sono in grado di svolgere in modo coscienzioso il lavoro applicando le prescrizioni in materia d'igiene previste dalla legge. (C3)</p>	<p>1.3.2.1 Disposizioni legali I PPC CFP osservano coscienziosamente le prescrizioni legali in materia d'igiene. (C3)</p>
<p>1.3.2.2 Misure I PPC CFP indicano i principi e le misure d'igiene personale, aziendale e d'igiene nei processi di trasformazione con l'aiuto di esempi. (C2)</p>	<p>1.3.2.2 Misure Io applico giornalmente i principi d'igiene personale, aziendale e d'igiene nei processi di trasformazione in maniera corretta e coscienziosa. (C3)</p>	<p>1.3.2.2 Misure I PPC CFP applicano in modo autonomo i principi d'igiene personale, aziendale e d'igiene nei processi di trasformazione in base alle direttive. (C3)</p>

Competenze metodologiche

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

Competenze sociali e personali

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

1.3.3 Obiettivo particolare - Concetto d'igiene

I PPC CFP 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
1.3.3.1 HACCP I PPC CFP spiegano la funzione e i principi del concetto HACCP e delle buone prassi di fabbricazione (BPF). (C2)	1.3.3.1 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)	1.3.3.1 HACCP I PPC CFP 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)
1.3.3.2 Fogli di controllo I PPC CFP sono in grado di gestire correttamente i formulari e le liste di controllo evidenziando gli errori tipici. (C3)	1.3.3.2 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)	
1.3.3.3 Attività di controllo I PPC CFP indicano gli obiettivi e i punti dell'attività di controllo riguardanti l'igiene e spiegano l'importanza delle diverse misure di controllo. (C2)	1.3.3.3 Attività di controllo lo sono in grado di spiegare le attività di controllo in ambito igienico e le attuo di conseguenza. (C3)	1.3.3.3 Attività di controllo I PPC CFP sono in grado di spiegare le attività di controllo in ambito igienico e di attuarle di conseguenza. (C3)
1.3.3.4 Mancanza d'igiene I PPC CFP spiegano le conseguenze della mancanza d'igiene (malattie, problemi d'immagine, responsabilità, costi, chiusura di aziende) basandosi su situazioni problematiche tipiche. (C2)	1.3.3.4 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)	1.3.3.4 Mancanza d'igiene I PPC CFP sono in grado di descrivere le conseguenze della mancanza d'igiene e di proporre delle misure d'urgenza quando necessario. (C5)

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
- 3.4 Capacità di gestione dei conflitti

1.3.4 Obiettivo particolare - Sicurezza sul lavoro e protezione della salute		
I PPC CFP 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
1.3.4.1 Prescrizioni I PPC CFP 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)	1.3.4.1 Prescrizioni Io 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)	
1.3.4.2 Prevenzione I PPC CFP descrivono le misure che servono a limitare infortuni e malattie professionali legate all'uso di sostanze pericolose o allergizzanti, di macchine e utensili, nel sollevare o portare pesi e nel rischio di cadute. (C2)	1.3.4.2 Prevenzione Io 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)	1.3.4.2 Prevenzione I PPC CFP 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)
1.3.4.3 Misure I PPC CFP spiegano le possibili misure per la protezione della loro persona e del loro ambiente conformemente alle direttive legali. (C2)	1.3.4.3 Misure Io sono in grado di proteggere la mia salute e quella dei miei colleghi adottando delle misure adeguate, conformemente alle direttive legali. (C3)	1.3.4.3 Misure I PPC CFP sono in grado di proteggere la loro salute e quella dei loro colleghi adottando delle misure adeguate, conformemente alle direttive legali. (C3)
1.3.4.4 Primi soccorsi I PPC CFP spiegano come organizzare i primi soccorsi o affrontare un'urgenza tipica ed evidenziano la loro importanza. (C2)	1.3.4.4 Primi soccorsi Io indico come mi devo comportare in caso di ferite o incidenti conformemente all'organizzazione in caso d'urgenza dell'azienda. (C2)	1.3.4.4 Primi soccorsi I PPC CFP indicano come si devono comportare in caso di ferite o incidenti. (C2)

Competenze metodologiche

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

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

1.3.5 Obiettivo particolare - Protezione dell'ambiente		
I PPC CFP 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
1.3.5.1 Protezione dell'ambiente I PPC CFP indicano i principi e le misure aziendali di protezione dell'ambiente con l'aiuto di esempi significativi. (C2)	1.3.5.1 Protezione dell'ambiente lo applico quotidianamente i principi di protezione dell'ambiente in modo corretto e consapevole. (C3)	1.3.5.1 Protezione dell'ambiente I PPC CFP applicano i principi di protezione dell'ambiente conformemente alle direttive e in maniera autonoma. (C3)
1.3.5.2 Problemi ambientali I PPC CFP 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)	1.3.5.2 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)	
1.3.5.3 Utilizzo delle risorse I PPC CFP indicano i principi e le misure generali per un uso economico delle risorse con l'aiuto di esempi tipici. (C2)	1.3.5.3 Utilizzo delle risorse lo utilizzo tutte le risorse nel mio ambito lavorativo in maniera adeguata, parsimoniosa e rispettosa dell'ambiente. (C3)	1.3.5.3 Utilizzo delle risorse I PPC CFP 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 Strategie d'informazione e di comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

1.3.6 Obiettivo particolare - Protezione contro gli incendi I PPC CFP 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
1.3.6.1 Regole I PPC CFP spiegano l'importanza delle principali regole della legge sul lavoro e delle raccomandazioni settoriali in materia di protezione contro gli incendi. (C2)	1.3.6.1 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)	
1.3.6.2 Misure di protezione I PPC CFP 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)	1.3.6.2 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
- 2.2 Strategie d'informazione e di comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità

1.3.7 Obiettivo particolare - Manutenzione I PPC CFP 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
	1.3.7.1 Istruzioni Io sono in grado di leggere le istruzioni e di applicare alla lettera le loro prescrizioni. (C3)	1.3.7.1 Istruzioni I PPC CFP sono in grado di leggere le istruzioni e di applicare alla lettera le loro prescrizioni. (C3)
	1.3.7.2 Lavori di manutenzione Io svolgo dei piccoli lavori di manutenzione a installazioni, macchinari e macchine in base alle direttive aziendali. (C3)	1.3.7.2 Lavori di manutenzione I PPC CFP svolgono piccoli lavori di manutenzione a macchine, installazioni e macchinari in base alle direttive dei corsi interaziendali. (C3)
1.3.7.3 Manutenzione e cura I PPC CFP spiegano le varietà, l'utilizzo e gli effetti dei prodotti di pulizia e dei disinfettanti tipici. (C2)	1.3.7.3 Manutenzione e cura Io 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)	1.3.7.3 Manutenzione e cura I PPC CFP 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 utilizzano gli strumenti per la pulizia in modo sicuro ed adeguato e con parsimonia. (C3)
	1.3.7.4 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 CFP 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 CFP 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 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 CFP 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.

2.3 Strategie di apprendimento

Esistono diverse strategie che permettono di migliorare l'apprendimento di base. Poiché gli stili di apprendimento sono estremamente individuali, i PPC CFP 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.

3 Competenze sociali e personali

Le competenze sociali e personali permettono ai PPC CFP 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 CFP 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 CFP 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 CFP si distinguono dalla 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 CFP 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 CFP 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 CFP vengono in contatto con diverse persone, le quali hanno delle precise aspettative riguardo al loro comportamento e cortesia. I PPC CFP 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 CFP 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.

B Tavola delle lezioni della scuola professionale

Campi tematici / obiettivi generali	1° anno di formazione	2° anno di formazione	Totale
Lavorazione artigianale e tecnologia Qualità e sicurezza	140	140	280
Creazione	60	60	120
Totale conoscenze professionali	200	200	400
Insegnamento di cultura generale	120	120	240
Attività sportive	40	40	80
Totale lezioni	360	360	720

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 PCS¹⁹ 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. ...²⁰

4. Durata, periodo e contenuti

4.1. I corsi interaziendali durano:

- nel primo anno di formazione (corso 1) 3 giornate di 8 ore
- nel terzo semestre (corso 2) 3 giornate di 8 ore
- nel terzo semestre (corso 3) 1 giornata di 8 ore²¹

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	1.3.2 Obiettivo particolare– Igiene personale, in azienda e nelle fasi di trasformazione 1.3.3 Obiettivo particolare – Concetto d'igiene 1.3.4 Obiettivo particolare – Sicurezza sul lavoro e protezione della salute 1.3.5 Obiettivo particolare – Protezione dell'ambiente 1.3.7 Obiettivo particolare – Manutenzione

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.

¹⁹ Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

²⁰ Abrogato con modifica del 14 luglio 2014

²¹ Aggiunto 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>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 (prodotti di gastronomia e per spuntini), 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 piccola pasticceria)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1.1.1 Obiettivo particolare – Materie prime / prodotti semilavorati 1.1.2 Obiettivo particolare – Tecniche, apparecchi, macchinari, installazioni 1.1.3.1 Leggi naturali e procedimenti 1.1.5.1 Principi alimentari 1.1.6.1 Gestione del tempo 1.1.6.2 Organizzazione del posto di lavoro 1.3.1 Obiettivo particolare – Assicurazione della qualità 1.3.2 Obiettivo particolare – Igiene personale, in azienda e nelle fasi di elaborazione 1.3.3 Obiettivo particolare – Concetto d'igiene 1.3.4 Obiettivo particolare – Sicurezza sul lavoro e protezione della salute 1.3.5 Obiettivo particolare – Protezione dell'ambiente 1.3.7 Obiettivo particolare – Manutenzione

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 terzo semestre (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'albumi 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, con crema e gelati</p>	<p>1.1.1 Obiettivo particolare – Materie prime / prodotti semilavorati</p> <p>1.1.2 Obiettivo particolare – Tecniche, apparecchi, macchinari, installazioni</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>1.3.1 Obiettivo particolare – Assicurazione della qualità</p> <p>1.3.2 Obiettivo particolare – Igiene personale, in azienda e nelle fasi di elaborazione</p> <p>1.3.3 Obiettivo particolare – Concetto d'igiene</p> <p>1.3.4 Obiettivo particolare – Sicurezza sul lavoro e protezione della salute</p> <p>1.3.5 Obiettivo particolare – Protezione dell'ambiente</p> <p>1.3.7 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 Analisi sensoriale</p> <p>1.2.2.2 Creazioni tridimensionali</p> <p>1.2.2.3 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.

Gli obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali determinano ampiezza e richieste specifiche dei singoli lavori.

La dimensione della classe viene determinata in base alle condizioni quadro metodico-didattiche ed organizzative.

Corso 3 3 semestre (1 giornata) ²²

Temi	Obiettivi particolari e di valutazione
I CI 3 riguardano le nuove scoperte, innovazioni e tecnologie nella produzione dei prodotti, l'organizzazione del lavoro, la sicurezza della qualità e la gestione del tempo.	1.1.2.2 Tecniche 1.1.4.1 Prodotti 1.1.5.1 Gestione del tempo 1.1.5.2 Organizzazione del posto di lavoro 1.3.1.1 Sicurezza della qualità 1.3.2.2 Misure (igiene)

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro
- 2.3 Strategie di apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

²² 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.
- I cinque gruppi di prodotti, secondo l'obiettivo di prestazione 1.1.4.1 dei prodotti a pagina 18, vanno elencati al momento dell'iscrizione all'esame.²³
- 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.²⁴
- 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.²⁵

2. Ambiti di qualificazione

2.1 Lavoro pratico

Questo campo di qualificazione viene svolto generalmente presso l'azienda formatrice²⁶.

Sull'arco di 6 ore si svolge un lavoro pratico prestabilito (LPP), viene esaminato il raggiungimento degli obiettivi di valutazione dell'azienda e dei corsi interaziendali. Esso è costituito da:

- Posizione 1: obiettivo generale 1.1 / Lavorazione artigianale e tecnologia con i cinque gruppi di prodotti
- Posizione 2: obiettivo generale 1.3 / Qualità e sicurezza²⁷

La posizione 1 conta doppio.²⁸

La posizione 2 conta una volta sola.²⁹

2.2 Conoscenze professionali

In questo ambito di qualificazione, sull'arco di 1 ora e ½ 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 unito a obiettivo generale 1.3 / qualità e sicurezza, ¾ d'ora in forma scritta e ½ ora in forma orale
- Posizione 2: obiettivo generale 1.2 / creazione, ¾ d'ora, in forma scritta

La posizione 1 conta doppio.

3. Nota relativa all'insegnamento professionale³⁰

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

²³ Aggiunto il 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

²⁴ Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

²⁵ Aggiunto il 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

²⁶ Modifica del 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

²⁷ Aggiunto il 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

²⁸ Aggiunto il 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

²⁹ Aggiunto il 14 luglio 2014, in vigore dal 1° agosto 2014

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

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.

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 panettiera-pasticciera-confettiera a livello CFP e panettieri-pasticcieri-confettieri a livello CFP 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:

<u>Parte</u>	<u>Pagina</u>	<u>Dettagli</u>
Obiettivo particolare		
1.1.4.1 Prodotti	18	Nuova descrizione di due gruppi di prodotti
Parte C	34	Enti responsabili Attualizzazione degli enti responsabili 3.c è stato stralciato
	34	4 Durata, periodo e contenuti: 4.1 I corsi interaziendali durano: Aggiunta di un corso di una giornata
	37	4.2: I corsi interaziendali comprendono: Aggiunta e descrizione del nuovo corso 3
Parte D	38	1. Organizzazione Precisioni e aggiunte riguardanti l'organizzazione
		2.1 Lavoro pratico - Precisioni riguardanti il luogo dell'esame. - Aggiunta della posizione 2 e della ponderazione delle posizioni
		3. Nota relativa all'insegnamento professionale - è stata aggiunta una frase per chiarire la calcolazione
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 Mastri Panettieri – Confettieri PCS

Kaspar Sutter
Presidente

Beat Kläy
Direttore

Queste modifiche nel piano di formazione sono approvate della Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) sulla base dell'art. 10, cpv. 1 dell'ordinanza sulla formazione professionale di base per panettiera-pasticciera-confettiera CFP e panettiere-pasticchiere-confettiere CFP 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) viene così modificato:

1	Profilo professionale	2	Lettera b): aggiunto “in maniera [economica] ed efficiente dal punto di vista energetico” In tal modo viene dato risalto all’efficienza energetica durante il lavoro.
A 1		11/12	Aggiunta di due nuovi obiettivi di valutazione. 1.1.1.18 Evitare gli scarti alimentari e 1.1.1.19 Riciclaggio dei rifiuti. Nuova numerazione dell’obiettivo 1.1.1.20 (prima: 1.1.1.18)
A 1		13	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		18	Aggiunta dei due nuovi obiettivi di valutazione: 1.1.3.4 Principi alimentari e 1.1.3.5 Nutrienti e enzimi.
D 3	Procedura di qualificazione - Insegnamento professionale	38	Nuova definizione della nota relativa all’insegnamento professionale che specifica il numero delle note semestrali.

Berna, 13. settembre 2017

Associazione Svizzera Matri Panettieri – Confettieri PCS

Silvan Hotz
Presidente

Urs Wellauer
Direttore

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

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 base³¹

Documenti	Fonte
Ordinanza sulla formazione professionale di base per panettiera-pasticciera-confettiera CFP e panettiere-pasticciere-confettiere con certificato federale di formazione pratica (CFP)	<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 panettiera-pasticciera-confettiera CFP e panettiere-pasticciere-confettiere con certificato federale di formazione pratica (CFP)	PCS Seilerstr. 9 Casella postale 3001 Berna Telefono 031 388 14 14 Info@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
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 Berna 7

³¹ Modifica del 14 luglio 2014

Documenti	Fonte
Piano di formazione standard per i corsi interaziendali	PCS
Regolamento per l'organizzazione dei corsi interaziendali	PCS
Preparazione dei centri per i corsi di formazione interaziendali	PCS
Piano di formazione standard per l'insegnamento delle conoscenze professionali	PCS
Istruzioni per la procedura di qualificazione	PCS
Formulario delle note	SDBB CSFO