

# Capo/a panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a APF

**guidare, pianificare, rilevare, creare, organizzare, calcolare**

Il detto 'mangiare con gli occhi', ha una grande importanza per i prodotti da forno e di pasticceria, perché può raddoppiare il piacere, per così dire. Oltre a molti altri compiti, il capo panettiere-pasticciere-confettiere e la capa panettiera-pasticciera-confettiera si assicurano che l'assortimento della panetteria e della pasticceria sia sempre attraente.

A seconda del settore in cui lavorano, i loro compiti cambiano. Ad esempio, se sono responsabili dello sviluppo dei prodotti, osservano e analizzano le tendenze del mercato e di conseguenza adattano il loro assortimento. Realizzano e creano pa-

nini, crostate, canapè o cioccolatini e torte. Ciò include anche il calcolo delle materie prime e delle quantità per impasti o creme delle varie ricette. Per la produzione si assicurano che le macchine e gli impianti siano igienici e funzionino correttamente. Allo stesso tempo, questo comporta regolari verifiche della qualità e una buona pianificazione del personale.

I capi panettieri-pasticcieri-confettieri e le cape panettiere-pasticchiere-confettiere non solo guidano i dipendenti, ma formano anche gli apprendisti. Conoscono bene i processi operativi e sono sempre attenti a come e dove poter migliorarli.

## Da scegliere tra gli indirizzi professionali:

Panetteria, Panetteria-pasticceria, Pasticceria-confetteria.  
Ulteriori informazioni su [www.gateway.one/professioni](http://www.gateway.one/professioni).

## Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché un nuovo apprendista nella panetteria sappia cosa fare per i primi giorni, il capo panettiere-pasticciere-confettiere lo addestra e gli assegna un'altra persona di riferimento.
- ▶ Affinché il capo panettiere-pasticciere-confettiere possa trovare per l'impastatrice rotta un sostituto moderno e più ecologico, cerca su Internet un fornitore.
- ▶ Affinché un grande hotel possa sempre servire ai suoi ospiti prodotti da forno freschi e dessert sofisticati, la capa panettiera-pasticciera-confettiera crea un gamma variegata di prodotti.

## Fatti

### Accesso

Prima dell'esame:  
a) Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC o titolo equivalente con almeno 4 anni di esperienza pratica oppure  
b) panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a CFP e almeno 7 anni di esperienza pratica, inoltre  
c) corsi completati per formatori e formatrici professionali, nonché corsi per la sicurezza sul lavoro (SBC) e l'igiene (GVP), e  
d) i moduli richiesti o diplomi equivalenti.

### Formazione

12-15 mesi di corsi di formazione continua modulari, paralleli alla professione. Sono previste tre specializzazioni: Panetteria, Panetteria-pasticceria e Pasticceria-confetteria.

Nota: i costi del corso sono parzialmente coperti dalla Confederazione.

### Gli aspetti positivi

In questa professione si può lavorare nei punti vendita, negli impianti di produzione industriale, ma anche in ospedali, alberghi e persino all'estero in funzione di

dirigente. Le opportunità professionali quindi sono non solo svariate ma bensì anche attraenti.

### Gli aspetti negativi

Specialmente come imprenditori indipendenti, i professionisti sono sottoposti a grandi pressioni, perché infine si tratta della gestione della loro propria attività. A volte, questo richiede di lavorare anche nel fine settimana o di mattina presto.

### Buono a sapersi

Le funzioni di dirigenti comportano sempre una grande responsabilità, indipendentemente dal settore in cui si lavora. Come capo panettiere-pasticciera-confettiere o capa panettiera-pasticciera-confettiera di solito bisogna occuparsi di cose simili ogni giorno. Sia che si tratti della presentazione dell'assortimento, calcolo dei prezzi, questioni di personale, nuovi impianti di produzione, protezione della qualità o misure igieniche. La base per il successo sono nuove idee e un'accurata conoscenza di economia aziendale.



## Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto			
capacità di comunicare, capacità di lavorare in gruppo			
capacità numeriche, abilità commerciale			
consapevolezza in materia di igiene, senso dell'ordine e della pulizia, nessuna allergia			
costituzione robusta, fitness e forza			
disponibilità a lavorare in orari irregolari			
interesse per il cibo			
qualità di leadership			
talento per il disegno			
talento per la concezione, senso della forma, fantasia			

## Percorsi di carriera

Ingegnere/a in tecnologia alimentare SUP (Bachelor)
Tecnico/a alimentarista SSS (diploma federale)
Dirigente del settore panetteria-pasticceria-confetteria EPS (diploma federale)
Capo/a panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a APF
Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC o CFP (vedi ammissione)