



swiss skills Championships 2017

Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri
27 – 29 novembre 2017

Scuola professionale Richemont, Lucerna
Centro di competenza nazionale e internazionale del ramo
panetteria-pasticceria-confetteria

Regolamento

Indirizzo commercio al dettaglio



1. Condizioni di partecipazione

Agli SwissSkills 2017 potranno partecipare i migliori apprendisti che nel 2017 hanno concluso la loro formazione professionale ottenendo la nota minima di 5.0, conformemente a quanto previsto dalla nuova Ordinanza sulla formazione professionale. La nota minima è calcolata prendendo in considerazione la nota scolastica, in ragione di 1/3, e la nota ottenuta nella pratica professionale, in ragione di 2/3. Sarà poi la Commissione del concorso a decidere chi parteciperà agli SwissSkills 2017. Il/La concorrente non dovrà avere più di 24 anni il 1° gennaio dell'anno dei campionati (anno di nascita 1993 o più giovane).

La "**giornata della squadra**", nell'ambito della quale verrà fornita l'assistenza tecnica necessaria, si svolgerà **lunedì, 25 settembre 2017** al centro di competenza Richemont a Lucerna. Durante questa giornata verrà comunicato e discusso il programma dettagliato. **La partecipazione a questa manifestazione è obbligatoria.**

2. Date della manifestazione

I campionati delle professioni si svolgeranno alla scuola professionale Richemont a Lucerna e sono organizzati dalla PCS.

Campionati delle professioni: da lunedì, 27 novembre a mercoledì, 29 novembre 2017

Cerimonia di chiusura: mercoledì, 29 novembre 2017

3. Promotore

Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri
Seilerstrasse 9
3001 Berna
Tel. 031 388 14 14
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch www.swissconfiseure.ch

4. Organizzazione

Amministrazione / Organizzazione Oml
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri
Seilerstrasse 9, 3001 Berna, Tel. 031 388 14 17
Signor Urs Wellauer, urs.wellauer@swissbaker.ch

Competenza professionale

Scuola professionale Richemont
Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerna, Tel. 041 375 85 85
Signor Urs Röthlin indirizzo panetteria roethlin@richemont.cc
Signor Urs Meichtry indirizzo confetteria meichtry@richemont.cc
Signor Markus Zimmerli indirizzo commercio al dettaglio zimmerli@richemont.cc

Organizzazione, concorso, esposizione

Scuola professionale Richemont
Seeburgstrasse 51
6006 Lucerna, Tel. 041 375 85 85
cacic@richemont.cc

Cerimonia di chiusura

Museo Svizzero dei Trasporti
Lidostrasse 5
6006 Lucerna
www.verkehrshaus.ch/it



5. Costi di partecipazione agli SwissSkills da lunedì, 27 novembre a mercoledì, 29 novembre 2017

I costi sono ripartiti come segue:

Associazione cantonale mastri panettieri-confettieri del/della concorrente:

- costi di viaggio e pernottamento in albergo;
- vitto dei/delle concorrenti;
- 1-2 pernottamenti, in funzione della suddivisione;
- il materiale occorrente dev'essere portato dai/dalle concorrenti stessi/e.

PCS:

- l'infrastruttura necessaria è assicurata dalla PCS. Vengono messi a disposizione un tavolo da esposizione di 70 x 140 cm corredato da una parete posteriore di 70 x 140 cm (altezza tavolo 75 cm), come pure un tavolo da lavoro supplementare;
- abiti da lavoro: i/le concorrenti dovranno indossare la divisa della squadra PCS. È imperativo osservare le istruzioni in materia di sicurezza e igiene.

Il promotore si adopera affinché i/le concorrenti abbiano un'assistenza ottimale durante l'intera manifestazione.

6. Direttive riguardanti date, orari e svolgimento del concorso

Gruppo 1

Lunedì, 27 novembre e martedì, 28 novembre 2017

- Arrivo, benvenuto, ispezione e briefing sul concorso: dalle 17.00 alle 17.45
- Preparare la postazione di lavoro: dalle 17.45 alle 18.00.
- Svolgimento del concorso: dalle 07.30 alle 12.00 (riordino e pause inclusi).
- Liberare la postazione di lavoro: dalle 12.00 alle 12.30.
- Test scritto: dalle 14.15 alle 15.30.
- Allestire i tavoli: dalle 16.00 alle 17.00
- Cena: alle 18.15

Gruppo 2

Martedì, 28 novembre 2017

- Arrivo, benvenuto, ispezione e briefing sul concorso: dalle 08.30 alle 09.15
- Test scritto: dalle 09.15 alle 10.30.
- Allestire il tavolo: dalle 10.30 alle 11.30
- Preparare la postazione di lavoro: dalle 13.00 alle 13.15.
- Svolgimento del concorso: dalle 13.15 alle 17.45 (riordino e pause inclusi).
- Liberare la postazione di lavoro: dalle 17.45 alle 18.15.
- Cena: alle 18.15

Gruppo 1 e 2

Mercoledì, 29 novembre 2017

- Colazione: alle 06.45
- Preparare il tavolo da esposizione (riordino incluso): dalle 07.30 alle 08.15
- Breve presentazione: dalle 08.30 alle 12.00 (15 minuti per concorrente)
- Pranzo: alle 12.30
- Esposizione pubblica alla scuola professionale Richemont: dalle 13.00 alle 15.30.
- Informazioni sulla cerimonia di chiusura al Museo dei trasporti: 15.30
- Cerimonia di chiusura con annuncio dei risultati, premiazione e Showact al Museo dei trasporti, seguito da un ricco aperitivo: dalle 16.00 alle 18.30.
- Liberare i tavoli da esposizione: dalle 19.00 alle 19.30.



7. Condizioni di partecipazione al concorso all'insegna del tema «Città da sogno»

Il tema del concorso è «Città da sogno». Che si dia libero sfogo alla propria creatività! Si deve portare con sé tutto il materiale necessario ad allestire un tavolo da esposizione (incluso il materiale/la stoffa per il pavimento e la parete posteriore, come per esempio una foto per decorare la parete posteriore).

Importante! Si possono portare con sé solo singoli elementi decorativi. Questo significa per esempio elementi costruttivi vari.

Il tavolo da esposizione è addobbato e decorato sul posto. Anche i prodotti e le confezioni regalo sono tutti da impacchettare e rifinire dai/dalle concorrenti stessi/e durante il concorso. Davanti al tavolo da esposizione c'è solo la lavagna. Non deve esserci nessun altro articolo decorativo.

Si deve perciò portare con sé tutto il materiale necessario a confezionare pacchetti (carta **non** tagliata, nastri, materiale decorativo per i pacchetti, forbici, spago, corda di nylon, ecc.).

Si devono portare con sé i prodotti e le scatole seguenti (due dei tre compiti non possono essere assemblati):

- 4 confezioni coniche per praline (non ancora assemblate)
- 5 scatole quadrate per praline (non ancora assemblate)
- 5 scatole rettangolari per praline (non ancora assemblate)
- 4 piattini di vetro, coppette o piccoli cestini regalo da riempire e avvolgere con pellicola trasparente sul posto
- i prodotti per la degustazione e l'elemento di presentazione devono essere portati con sé

Si dovrà inoltrare una documentazione rilegata riguardante il tavolo da esposizione in due copie (1 copia rimane alla commissione) al più tardi 10 giorni prima dell'inizio del concorso alla Scuola professionale Richemont, Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerna.

Esigenze formali

Numero di pagine e formato

Almeno 5 pagine in formato A4 (senza pagina di copertina, foto, grafici e allegato)

Il lavoro deve contenere la descrizione dei seguenti elementi.

Pagina di copertina

- Titolo del lavoro
- Denominazione dell'azienda
- Nome, cognome e indirizzo dell'autrice (e-mail e no. di telefono inclusi)
- Data
- Ev. grafici o foto

Contenuto

- Riflessioni sul tema / idea
- Obiettivo / gruppo target
- Scelta dei prodotti
- Calcolo dei pacchetti regalo
- Scelta dei colori
- Materiale / supporto per articoli
- Procedura seguita
- Considerazioni

8. Lavori pratici / tavolo da esposizione (vedere punto 7, pagina 4)

- 18 pacchetti regalo (vedere punto 7), anche se non tutti i pacchetti devono essere esposti.
- Si devono riempire e confezionare scatole dalle seguenti forme: quadrate, coniche, rettangolari, e qualcosa da imballare nella pellicola trasparente.
- Portare con sé le dichiarazioni complete e il timbro aziendale.
- Si devono esporre i prodotti anche non confezionati (due qualità).
- Prodotti di panetteria-pasticceria-confetteria
Si devono portare con sé i prodotti da esporre (biscotti, praline, pasticcini, ecc.) e le relative scatole che vanno poi assemblate, confezionate e decorate sul posto.
- Anche la corretta indicazione dei prezzi dei prodotti esposti sul tavolo da esposizione dev'essere fatta sul posto. I cartellini e il materiale per scrivere vengono messi a disposizione.
- 1 lavagna nera (75 x 55 cm) su cui scrivere un testo sul prodotto.
La lavagna e il materiale per scrivere vengono messi a disposizione.
È consentito avere il proprio materiale da scrivere.

9. Comunicazione (presentazione e degustazione)

I/Le concorrenti presentano il loro progetto «Tavolo da esposizione» con una breve relazione.
Si tratta in primo luogo di illustrare l'obiettivo (informazione al cliente), lo scopo, l'utilità, la struttura, la tecnica di presentazione e la scelta del tema.

Degustazione e presentazione di un prodotto scelto dal/dalla concorrente (vedere punto 7). Le esperte pongono delle domande sul prodotto: la sua composizione, la sua data di scadenza, le modalità di produzione, la presenza di allergeni.

Durata: 15 minuti.

Il colloquio sarà valutato dalle esperte.

10. Prova scritta

- Psicologia di vendita: 30 minuti.
- Conoscenze professionali: 30 minuti.

11. Lavoro a sorpresa nel settore della presentazione dei prodotti

Il giorno del concorso verrà assegnato un incarico dettagliato.

12. Valutazione

La giuria è composta da 3 professionisti. Ogni membro della giuria può attribuire i punti massimi seguenti:

- tavolo da esposizione e esposizione dei prezzi	max. 30 punti
- confezioni regalo	max. 30 punti
- testo scritto sulla lavagna	max. 10 punti
- comunicazione e degustazione	max. 30 punti
- prove scritte	max. 30 punti
- lavoro a sorpresa	max. 20 punti

Si deducono dei punti nei casi seguenti:

- a) Lavori di preparazione non autorizzati:
ogni membro della giuria toglie 1 punto dal punteggio totale.
- b) Impiego di mezzi ausiliari non autorizzati:
ogni membro della giuria toglie 1 punto dal punteggio totale.
- c) Lavoro incompleto:
ogni membro della giuria toglie 1 punto dal punteggio totale.

All'inizio del concorso, ogni concorrente dovrà presentare ai membri della giuria i prodotti, gli apparecchi, gli utensili, il materiale d'imballaggio e gli elementi decorativi che ha portato con sé.

Criteri di valutazione delle esperte

- Impressione generale, efficacia di vendita
- Idee, creatività, realizzazione del tema
- Precisione, cura, igiene
- Modo di lavorare, organizzazione, ordine
- Conoscenze tecniche sui prodotti, presentazione degli articoli
- Aspetto personale, entusiasmo, retorica
- Completezza, osservanza delle direttive