



Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri



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 confetteria



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tel. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch

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, 18 settembre 2017**, al Condirama, presso l'azienda Felchlin AG, Bahnhofstrasse 80, a Svitto. 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;
- 2-3 pernottamenti, in funzione della suddivisione;

PCS:

- materie prime: coperture bianche, al latte e alla vaniglia, come pure burro di cacao.
- abiti da lavoro: i/le concorrenti dovranno tutti indossare camicia da panettiere, pantaloni, copricapo e grembiule identici, nonché 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

I 12 concorrenti saranno suddivisi in due gruppi: 6 faranno parte del gruppo A del mattino e altri 6 faranno parte del gruppo B del pomeriggio.

Questa suddivisione sarà decisa dalla commissione del concorso e la decisione sarà presa in base alla distanza esistente fra il luogo di domicilio dei/delle concorrenti e la scuola professionale Richemont.

Lunedì, 27 novembre 2017 Gruppo A

06.30	Arrivo, scaricare l'auto (spuntino già pronto)
07.15 - 07.30	Briefing in pasticceria
07.30 - 07.50	Allestimento della postazione di lavoro preassegnata (Tutte le materie prime e tutto il materiale da lavoro devono essere preparati alla postazione di lavoro preassegnata per consentire alla giuria di controllarli.)
07.50 - 08.00	Controllo della postazione di lavoro da parte dei membri della giuria e ultime istruzioni
08.00 - 12.00	Concorso, inclusa la pulizia della postazione di lavoro
12.00 - 12.30	Riporre i prodotti preparati nel luogo previsto, come pure riunire le materie prime e il materiale da lavoro e riordinare. Il tutto dev'essere concluso entro le 12.30.
13.00	Pranzo
14.15 - 14.30	Briefing nel forum.
14.30 - 15.30	Ultimare il prodotto da esposizione (alle 15.30, il prodotto in questione deve trovarsi sul tavolo da esposizione pronto per la valutazione!)

Lunedì, 27 novembre 2017 Gruppo B

09.30	Arrivo, scaricare l'auto
10.15 - 10.30	Briefing nel forum.
10.30 - 11.30	Ultimare il prodotto da esposizione (alle 11.30, il prodotto in questione deve trovarsi sul tavolo da esposizione pronto per la valutazione!)
12.00	Pranzo
12.45 - 13.00	Briefing in pasticceria
13.00 - 13.20	Allestimento della postazione di lavoro preassegnata (Tutte le materie prime e tutto il materiale da lavoro devono essere preparati alla postazione di lavoro preassegnata per consentire alla giuria di controllarli.)
13.20 - 13.30	Controllo della postazione di lavoro da parte dei membri della giuria e ultime istruzioni
13.30 - 17.30	Concorso, inclusa la pulizia della postazione di lavoro
17.30 - 18.00	Riporre i prodotti preparati nel luogo previsto, come pure riunire le materie prime e il materiale da lavoro e riordinare. Il tutto dev'essere concluso entro le 18.00.
18.15	Cena

Martedì, 28 novembre 2017 Gruppo A

06.30	Colazione
07.15 - 07.45	Accesso al locale di produzione, briefing e allestimento della postazione di lavoro
07.45 - 11.45	Concorso, inclusa la pulizia della postazione di lavoro Le praline devono essere pronte per la degustazione alle 11.30.
11.45 - 12.15	Riporre i prodotti preparati nel luogo previsto, come pure riunire le materie prime e il materiale da lavoro e riordinare. Il tutto dev'essere concluso entro le 12.15.
12.15	Pranzo

Martedì, 28 novembre 2017 Gruppo B

Fino alle 08.00	Colazione
11.45	Pranzo
12.45 - 13.15	Accesso al locale di produzione, briefing e allestimento della postazione di lavoro
13.15 - 17.15	Concorso, inclusa la pulizia della postazione di lavoro Le praline devono essere pronte per la degustazione alle 17.00.
17.15 - 17.45	Riporre i prodotti preparati nel luogo previsto, come pure riunire le materie prime e il materiale da lavoro e riordinare. Il tutto dev'essere concluso entro le 17.45.
18.15	Cena

Mercoledì, 29 novembre 2017 Gruppo A e B

06.30 - 07.00	Colazione
07.00 - 07.30	Accesso al locale di produzione, briefing e allestimento della postazione di lavoro
07.30 - 09.30	Concorso, inclusa la pulizia della postazione di lavoro. Ultimare i prodotti. (La torta e i petits fours devono essere pronti per la degustazione alle 09.30.)
09.30 - 10.30	Tutti i prodotti sono esposti sul tavolo da esposizione. Poi la postazione di lavoro è interamente riordinata e il materiale portato con sé è impacchettato per il trasporto a casa. Tutti/e i/le concorrenti sono responsabili del materiale che hanno portato con sé. Il materiale dimenticato in loco non sarà spedito!
11.30 - 12.30	La giuria valuta i tavoli da esposizione
13.00 - 15.30	Esposizione pubblica alla scuola professionale Richemont
16.00 - 18.00	Cerimonia di chiusura con annuncio dei risultati, premiazione e Showact al Museo dei trasporti, seguito da un ricco aperitivo.



7. Esame pratico

L'esame pratico verterà sulle seguenti categorie di prodotti:

- torta
- petits fours
- praline
- figure di fantasia
- 1 prodotto da esposizione
- documentazione

È imperativo rispettare con precisione il numero di pezzi e i pesi prescritti.

I/Le concorrenti devono portare pesati tutti gli ingredienti.

Per le emergenze, l'organizzatore mette a disposizione: farina bianca, zucchero, burro, latte, panna, tuorlo, albume, uovo intero, uova fresche e marzapane.

Sono vietate le farine pronte, i preparati per la panificazione o gli agenti stabilizzanti.

Le coperture sono disponibili allo stato liquido (le coperture per ultimare il prodotto da esposizione sono temperate). Per tutti gli altri prodotti che hanno bisogno di coperture temperate (praline, decorazioni), i/le concorrenti dovranno temperare loro stessi le coperture sul posto.

8. Direttive per i/le concorrenti

I/Le concorrenti devono informare immediatamente la giuria non appena hanno finito di preparare i prodotti per il concorso.

Dopodiché devono esporre tutti i prodotti sul tavolo **assegnato loro (140 x 70 cm), utilizzando i piatti da esposizione messi a loro disposizione**. È compito dei/delle concorrenti occuparsi delle diciture delle singole categorie di prodotti.

Tavolo da esposizione: **non deve essere ornato con decorazioni supplementari.**

I prodotti devono essere esposti nell'ordine, per categoria di prodotto.

Per la degustazione e la valutazione, si devono preparare 1 torta, 3 petits fours, 6 praline per ogni qualità.

Il tema del concorso è «**Città da sogno**».

9. Lavori pratici

I lavori pratici per il concorso sono 6. **(Tutti i prodotti devono riferirsi al tema.)**

Il giorno del concorso, i/le concorrenti devono preparare autonomamente tutti i prodotti (ultimare il prodotto da esposizione), senza beneficiare di **alcuna assistenza**.

1. Torta

2 torte di forma a scelta per 8 persone, peso massimo 1.2 kg, decorazione inclusa.

Le torte devono essere costituite da almeno 5 componenti, inclusa la copertura. Le torte devono essere interamente ricoperte di glassa. Tutti gli altri componenti devono essere preparati sul posto. La decorazione moderna deve adattarsi al tema del concorso, ossia **«Città da sogno»**, e va preparata sul posto, utilizzando la copertura o zucchero (Isomalt). Le due torte devono essere decorate. Una torta è per la degustazione, mentre l'altra per l'esposizione.

2. Petits fours

1 qualità di petits fours di cui almeno 12 pezzi (9 pezzi per l'esposizione e 3 pezzi per la giuria).

Peso per pezzo: max. 35 g. Si richiedono composizioni creative e moderne. **Tutti i componenti, decorazione inclusa**, devono essere preparati sul posto. **(Non sono ammessi bicchierini e stoviglie.)** Sono consentiti formine, tortine e stampi per alimenti di qualsiasi tipo (in silicone, ecc.).

3. Praline

2 qualità di praline di cui almeno 15 pezzi (9 pezzi per l'esposizione e 6 pezzi per la giuria)

1 qualità versata e 1 qualità temperata a mano. **I ripieni e la decorazione devono essere preparati sul posto.** Il prodotto deve contenere almeno 1 ganache. 1 qualità deve contenere come minimo 2 ripieni. **Gli stampi non possono essere né polverizzati, né decorati, né riempiti in precedenza.**

Peso della praline: max. 14 g/pezzo. **Le praline devono essere integrate nel prodotto da esposizione. La copertura deve essere temperata autonomamente e sul posto.**

4. Figure di fantasia

2 tipi di figure di fantasia e 3 pezzi per ogni tipo (altezza massima: 15 cm).

Sono consentite le combinazioni con tutti i prodotti usuali utilizzati in pasticceria e confetteria. Tutti prodotti e tutte le parti devono essere preparati sul posto (il marzapane può essere portato con sé). La copertura deve essere temperata autonomamente e sul posto. Si possono utilizzare stampi. Le figure devono riflettere il tema dato e avere dimensioni tali da poter stare sul piatto da esposizione dato in precedenza (25 x 25 cm).

5. Prodotto da esposizione sul tema «Città da sogno»

Prodotto da esposizione sul tema **«Città da sogno»**. **Dimensioni: lunghezza e larghezza massime 50 x 50 cm; altezza massima 150 cm. (Si tiene conto delle dimensioni al momento della valutazione.)**

I singoli componenti del prodotto da esposizione possono essere portati con sé già pronti. Per montare le singole parti e ultimare il prodotto da esposizioni, il 1° giorno del concorso si dispone del tempo prestabilito **(vedere tabella oraria)**. Per montare e ultimare le singole parti, si dispone di coperture temperate. Le dimensioni prescritte non devono essere superate e il prodotto da esposizione dev'essere presentato sul **piatto da esposizione (50 x 50 cm)** messo a disposizione. Tutte le sue parti devono essere realizzate con ingredienti commestibili. **Le praline devono essere integrate nel prodotto da esposizione.** I membri della giuria hanno il diritto di controllare le singole parti.

6. Documentazione

Produrre una documentazione sui lavori in 5 copie.

(1 copia per ogni membro della giuria e 1 copia per l'esposizione).

Produrre una documentazione rilegata dei lavori con il seguente contenuto:

- indice
- tabella oraria/svolgimento
- ricette con grafici o foto
- disegni/schizzi colorati del prodotto da esposizione

La documentazione rilegata dev'essere inoltrata **10 giorni prima dell'inizio del 1° giorno del concorso (ossia entro lunedì, 13 novembre 2017)** alla Scuola professionale Richemont, Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerna, all'attenzione del Signor Urs Meichtry.

10. Valutazione

La giuria è composta da 3 professionisti e un presidente. Quest'ultimo, però, non ha nessun mandato di valutazione. Ogni membro della giuria può attribuire i punti massimi seguenti.

- Torta: max. 26 punti
- Petits fours: max. 26 punti
- Praline: max. 24 punti
- Figure di fantasia max. 20 punti
- Prodotto da esposizione max. 24 punti
- Documentazione: max. 10 punti
- Igiene/ordine: max. 20 punti

Scala di valutazione

Perfetto, senza errori	10 punti
Eccellente	9 punti
Molto buono	8 punti
Buono	7 punti
Soddisfacente	6 punti
Sufficiente	5 punti
Insufficiente	4 punti
Debole	3 punti
Inutilizzabile	2 punti
Non presentato	1 punto

Le deduzioni di punti sono effettuate alla fine del concorso.

- Per i sorpassi di tempo durante il concorso:
per ogni scatto di 5 minuti iniziato, ogni membro della giuria toglie 2 punti dal punteggio totale.
Spetta al presidente della giuria rilevare il tempo e stabilire un eventuale sorpasso di tempo.
- Numero sbagliato di pezzi dei prodotti: ogni membro della giuria toglie 1 punto dal punteggio totale.
- Differenze di peso: ogni membro della giuria toglie 1 punto dal punteggio totale.
- Impiego di utensili ausiliari non autorizzati: ogni membro della giuria toglie 1 punto dal punteggio totale.

All'inizio del concorso, ogni concorrente dovrà presentare ai membri della giuria gli apparecchi, gli utensili e le materie prime che ha portato con sé.

