



swiss skills  
Championships 2020

Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri  
11 – 13 novembre 2020

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

Regolamento  
Indirizzo confetteria



## 1. Condizioni di partecipazione

Agli SwissSkills 2020 possono partecipare i/le 12 migliori apprendisti/e che hanno concluso la loro formazione professionale negli anni 2019 e 2020 e che sono stati segnalati alla Commissione di gara dal proprio cantone.

**Criteri d'iscrizione:** aver ottenuto la nota minima di 5.0. 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 di gara a decidere chi parteciperà agli SwissSkills 2020. Il/La concorrente non dovrà avere più di 21 anni il 1° gennaio dell'anno dei campionati (anno di nascita 1999 o più giovane).

La "**giornata della squadra**", nell'ambito della quale verrà fornita l'assistenza tecnica necessaria, si svolgerà in **settembre\* 2020**, nel Condirama, presso la società Felchlin AG, Gotthardstrasse 11, 6438 Ibach (Svitto). **Le informazioni dettagliate sul programma saranno comunicate ai/alle concorrenti in occasione della giornata informativa che si svolgerà giovedì, 27 agosto 2020, presso la Scuola professionale Richemont, Seeburgstrasse 51, a Lucerna. La partecipazione a queste due manifestazioni è obbligatoria.**

\* Seguiranno informazioni dettagliate al riguardo.

## 2. Date della manifestazione

I campionati delle professioni si svolgeranno dall'11 al 13 novembre 2020 alla Scuola professionale Richemont a Lucerna e sono organizzati dall'associazione PCS.

**Campionati delle professioni:** da mercoledì, 11 novembre, a venerdì, 13 novembre 2020

**Cerimonia di chiusura:** venerdì, 13 novembre 2020

Giornata "Best of SwissSkills"\* giovedì, 4 marzo 2021

\* Seguiranno informazioni dettagliate al riguardo.

## 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 Daniel Nyfeler, info@znueni-beck.com

Competenza professionale  
Richemont Centro di competenza  
Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerna, Tel. 041 375 85 85

|         |                       |                                  |                                    |
|---------|-----------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Signor  | Urs Röthlin           | indirizzo panetteria             | roethlin@richemont.swiss           |
| Signor  | Urs Meichtry          | indirizzo confetteria            | meichtry@richemont.swiss           |
| Signora | Marie-Anna Schmidiger | indirizzo commercio al dettaglio | marie-anna.schmidiger@spruengli.ch |

Organizzazione, gara, esposizione  
Scuola professionale Richemont  
Seeburgstrasse 51  
6006 Lucerna, Tel. 041 375 85 85  
cacic@richemont.swiss



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

## 5. Costi di partecipazione agli SwissSkills da mercoledì, 11 novembre, a venerdì, 13 novembre 2020

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 scure, come pure burro di cacao.
- Abiti da lavoro: i/le concorrenti dovranno tutti indossare camicia da panettiere, **pantaloni neri (niente jeans)**, 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 delle gare

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 di gara e la decisione sarà presa in funzione della distanza esistente fra il luogo di domicilio dei/delle concorrenti e la Scuola professionale Richemont.

### Mercoledì, 11 novembre 2020

### Gruppo A

|               |  |
|---------------|--|
| 06.30         | Arrivo, scaricare l'auto (spuntino già pronto)   |
| 07.15 - 07.30 | Briefing in pasticceria  |
| 07.30 - 08.00 | Allestimento della postazione di lavoro preassegnata<br>(Tutte le materie prime e tutto il materiale da lavoro devono essere preparati alla postazione di lavoro preassegnata per consentire alla giuria di controllarli.) |
| 08.00 - 08.15 | Controllo della postazione di lavoro da parte dei membri della giuria e ultime istruzioni  |
| 08.15 - 12.15 | Gara, inclusa la pulizia della postazione di lavoro  |
| 12.15 - 12.45 | 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 12.45.  |
| 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!)  |
| 18.30         | Cena   |

**Mercoledì, 11 novembre 2020 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   |
| 13.00 - 13.15 | Briefing in pasticceria  |
| 13.15 - 13.45 | Allestimento della postazione di lavoro preassegnata<br>(Tutte le materie prime e tutto il materiale da lavoro devono essere preparati alla postazione di lavoro preassegnata per consentire alla giuria di controllarli.) |
| 13.45 - 14.00 | Controllo della postazione di lavoro da parte dei membri della giuria e ultime istruzioni  |
| 14.00 - 18.00 | Gara, inclusa la pulizia della postazione di lavoro  |
| 18.00 - 18.30 | 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 18.30.  |
| 18.30         | Cena   |

**Giovedì, 12 novembre 2020 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 | Gara, inclusa la pulizia della postazione di lavoro<br><b>Orari di consegna dei seguenti prodotti per la degustazione da parte della giuria:</b><br><b>11.15: cioccolatini</b><br><b>11.45: figure di fantasia</b> |
| 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   |

**Giovedì, 12 novembre 2020 Gruppo B**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Fino alle 08.00 | Colazione  |
| 11.45           | Pranzo   |
| 13.00 - 13.30   | Accesso al locale di produzione, briefing e allestimento della postazione di lavoro  |
| 13.30 - 17.30   | Gara, inclusa la pulizia della postazione di lavoro<br><b>Orari di consegna dei seguenti prodotti per la degustazione da parte della giuria:</b><br><b>17.00: cioccolatini</b><br><b>17.30: figure di fantasia</b> |
| 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   |

**Venerdì, 13 novembre 2020 Gruppi A e B**

|               |  |
|---------------|--|
| 06.30         | Colazione  |
| 07.15 - 08.00 | Accesso al locale di produzione, briefing e allestimento della postazione di lavoro  |
| 08.00 - 10.00 | Gara, inclusa la pulizia della postazione di lavoro<br><b>Orari di consegna dei seguenti prodotti per la degustazione da parte della giuria:</b><br><b>09.30: tartine della pasticceria moderna</b><br><b>10.00: torta</b>   |
| 10.00 - 11.00 | 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 e caricato per il trasporto a casa. <b>Tutti/e i/le concorrenti sono responsabili del materiale che hanno portato con sé. Il materiale dimenticato in loco non sarà spedito!</b> |
| 11.00 - 12.00 | La giuria valuta i tavoli da esposizione   |
| 13.00         | Pranzo   |

Le informazioni sull'ulteriore programma dell'esposizione, sulla proclamazione dei risultati (classifica), ecc., saranno fornite in occasione della "giornata della squadra", il 27 e 28 agosto 2020.



## 7. Prova pratica

La prova pratica verterà sulle seguenti categorie di prodotti:

- torta
- tartine della pasticceria moderna
- cioccolatini
- figure di fantasia, articolo di confetteria da vendere
- 1 prodotto da esposizione
- documentazione

È imperativo rispettare con precisione il numero di pezzi e i pesi prescritti. **I/Le concorrenti devono portare con sé tutti gli ingredienti, zucchero cotto incluso (isomalto), che devono aver precedentemente pesato.** Sono vietate le farine pronte, i preparati per la panificazione o gli agenti stabilizzanti. **Le coperture sono disponibili allo stato liquido. Le coperture (scure) per ultimare il prodotto da esposizione sono temperate. Per tutti gli altri prodotti che hanno bisogno di coperture temperate (cioccolatini, decorazioni, ecc.), i/le concorrenti dovranno temperare autonomamente le coperture sul posto.**

**I/Le concorrenti hanno a disposizione le seguente attrezzature**

- 1 temperatrice da 1.5 litri
- 1 Kitchen Aid K5
- 1 bilancia compatta
- 1 piastra a induzione
- 3 pentole per piastra a induzione (1 x 14/1 x 16/1 x 18 cm Ø)
- 1 carrello per placche CNS 65 x 53 cm, per 24 ripiani
- 1 carrello con piano di lavoro CNS 65 x 53 cm, con 10 ripiani
- 5 placche traforate in alluminio 65 x 53 cm con bordo sui lati lunghi
- 10 placche leggere in alluminio 65 x 53 cm con bordo sui lati lunghi

**I/Le concorrenti devono portare autonomamente il rimanente materiale di lavoro e le altre attrezzature!**

## 8. Direttive per i/le concorrenti

I/Le concorrenti devono informare immediatamente la giuria non appena hanno finito la gara.

Dopo la gara devono esporre tutti i prodotti sul tavolo **assegnato loro (140 x 70 cm; altezza: 75 cm) rivestito di nero, 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 (senza decorazione), 4 tartine della pasticceria moderna, 6 cioccolatini per ogni qualità.

Il tema del concorso è «**La Cina**».

## 9. Lavori pratici

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

Il giorno della gara, 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 / minimo 1 kg, decorazione inclusa.

Le torte devono essere costituite da almeno 5 componenti, inclusa la copertura. Le torte devono essere interamente ricoperte di glassa. Il biscotto può essere portato con sé già cotto, mentre tutti gli altri componenti devono essere preparati sul posto. La decorazione moderna deve coincidere con il tema preassegnato, ossia «**La Cina**», e va preparata sul posto a base di zucchero/isomalto (lo zucchero/l'isomalto può essere portato con sé già cotto per essere soffiato e tirato). **La torta per l'esposizione dev'essere decorata, mentre la torta per la degustazione no.**

**La torta deve stare sul piatto da esposizione di 25 x 25 cm fornito in precedenza.**

### 2. Tartine della pasticceria moderna

1 qualità di tartina della pasticceria moderna, di cui almeno 9 pezzi (5 pezzi per l'esposizione e 4 pezzi per la giuria). **(Il lavoro a sorpresa sarà comunicato il 1° giorno della gara.)**

Peso per pezzo: massimo 90 g / minimo 80 g. Si richiedono composizioni creative e moderne. **Almeno 1 componente dev'essere cotto al forno e almeno 1 componente dev'essere preparato a freddo, come una crema o una mousse. La tartina dev'essere costituita da almeno 4 componenti diversi. Tutti i componenti, decorazione inclusa, devono essere preparati sul posto.**

**Le 5 tartine della pasticceria moderna devono stare sul piatto da esposizione di 25 x 25 cm fornito in precedenza.**

### 3. Cioccolatini

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

1 qualità colata e 1 qualità trampata a mano. **I ripieni e la decorazione devono essere preparati sul posto.** Dev'esserci almeno 1 ganache. 1 qualità deve contenere come minimo 2 ripieni. **Gli stampi non devono essere né spruzzati, né decorati, né colati in precedenza.**

Peso per cioccolatino: massimo 14 g / minimo 10 g per pezzo. **I cioccolatini devono essere integrati nel prodotto da esposizione. La copertura dev'essere temperata autonomamente e sul posto.**

### 4. Figure di fantasia

2 qualità di figure di fantasia da confetteria e 2 pezzi per ogni qualità (altezza massima: 12 cm).

**1 componente dev'essere riempito con un ripieno di confetteria (croquantine, caramello, gelatina, ganache, ripieno di massa pralinata/gianduia, ecc.).** Tener inoltre presente che almeno **1 componente dev'essere modellato a mano / senza stampo.**

Tutti i prodotti e tutte le parti sono da preparare sul posto. (Le figure di fantasia devono essere realizzate come prodotti finiti pronti per essere messi in vendita). Sono consentite le combinazioni con tutti i prodotti usuali utilizzati in pasticceria e confetteria. **(Il marzapane, la Massa Ticino, il cioccolato plastico possono essere portati con sé, già colorati a piacimento).** **La copertura dev'essere temperata autonomamente** sul posto. Si possono utilizzare stampi.

**Le figure devono riflettere il tema dato e avere dimensioni tali da poter stare sul piatto da esposizione di 25 x 25 cm fornito in precedenza.**

## 5. Prodotto da esposizione sul tema «La Cina»

Prodotto da esposizione sul tema «La Cina». Dimensioni: **lunghezza e larghezza massime 50 x 50 cm; altezza massima 120 cm / minima 80 cm. (Al momento della valutazione si terrà conto delle dimensioni.)**

I singoli componenti del prodotto da esposizione possono essere portati con sé già pronti. Per montare le singole parti e ultimare il prodotto da esposizione, il 1° giorno delle gare si dispone del tempo prestabilito (**vedere programma orario**). Per montare e ultimare le singole parti, si dispone di una copertura scura temperata. 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. **I cioccolatini devono essere integrati nel prodotto da esposizione.** I membri della giuria hanno il diritto di controllare le singole parti.

## 6. Documentazione

**Produrre una documentazione dei lavori in 5 copie.** (1 copia per ogni membro della giuria e 1 copia per l'esposizione).

La documentazione dei lavori dev'essere rilegata e deve contenere:

- indice
- programma orario/svolgimento
- ricette con grafici o foto
- disegni colorati, foto/schizzi di tutti i prodotti
- descrizione delle fasi di sviluppo di tutti i prodotti con immagini o testo

**Le documentazioni rilegate devono essere inoltrate entro venerdì, 6 novembre 2020, alla Scuola professionale Richemont, Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerna, all'attenzione del Signor Urs Meichtry.**

## 10. Valutazione

La giuria è composta da 3 professionisti e una presidente. Quest'ultima, però, non esercita nessun mandato di valutazione in seno alla giuria. Ogni membro della giuria può attribuire i punti massimi seguenti.

- |                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| - Torta:                             | max. 26 punti |
| - Tartine della pasticceria moderna: | max. 26 punti |
| - Cioccolatini:                      | 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 della gara.

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

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

## 11. Disposizione finale

La Commissione di gara è autorizzata a modificare, completare e adattare il regolamento, se necessario.

