



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 panetteria**



## 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 alle ore 16.00

## 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 per la preparazione dei prodotti messe a disposizione dalla PCS, ad eccezione del piccolo materiale personale e delle decorazioni speciali;
- 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

07.30	Arrivo, scaricare l'auto, spuntino (già pronto)
08.15 - 08.30	Allestimento della postazione di lavoro Accesso al laboratorio con il materiale portato con sé. La postazione di lavoro preassegnata può essere allestita. Le materie prime portate con sé devono essere messe sul tavolo per consentire alla giuria di controllarle.
08.30 - 08.50	Istruzione I/Le concorrenti sono istruiti sull'infrastruttura e sulle materie prime.
09.00 - 13.00	Concorso 1° giorno: il concorso dura 4 ore.
13.00	La postazione di lavoro è riordinata e pulita. Gli utensili, il materiale portato con sé e i prodotti preparati devono essere messi nel luogo previsto nel giro dei 5 minuti che seguono.
13.10	Tutti escono dal laboratorio
13.30	Pranzo
18.15	Cena

**Lunedì, 27 novembre 2017 Gruppo B**

11.30	Arrivo, scaricare l'auto
12.00 - 13.00	Pranzo
13.15 - 13.30	Allestimento della postazione di lavoro Accesso al laboratorio con il materiale portato con sé. La postazione di lavoro preassegnata può essere allestita. Le materie prime portate con sé devono essere messe sul tavolo per consentire alla giuria di controllarle.
13.30 - 13.50	Istruzione I/Le concorrenti sono istruiti sull'infrastruttura e sulle materie prime.
14.00 - 18.00	Concorso 1° giorno: il concorso dura 4 ore.
18.00	La postazione di lavoro è riordinata e pulita. Gli attrezzi, il materiale portato con sé e i prodotti preparati devono essere messi nel luogo previsto nel giro dei 5 minuti che seguono.
18.10	Tutti escono dal laboratorio
18.15	Cena

**Martedì, 28 novembre 2017 Gruppo A**

07.00	Colazione
07.45	Accesso al laboratorio e allestimento della postazione di lavoro
08.00 - 12.00	Concorso 2° giorno: il concorso dura 4 ore.
12.00	La postazione di lavoro è riordinata e pulita. Gli attrezzi, il materiale portato con sé e i prodotti preparati devono essere messi nel luogo previsto nel giro dei 15 minuti che seguono
12.15 - 13.15	Pranzo

**Martedì, 28 novembre 2017 Gruppo B**

11.45 - 12.45	Pranzo
12.45	Accesso al laboratorio e allestimento della postazione di lavoro
13.00 - 17.00	Concorso 2° giorno: il concorso dura 4 ore.
17.00	La postazione di lavoro è riordinata e pulita. Gli attrezzi, il materiale portato con sé e i prodotti preparati devono essere messi nel luogo previsto nel giro dei 15 minuti che seguono.

**Mercoledì, 29 novembre 2017 Gruppo A e B**

07.00	Colazione
07.30 - 09.30	Ultimare tutti i prodotti e prepararli per l'esposizione
09.30 - 10.30	Tutti i prodotti sono esposti sul tavolo 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 2017

L'esame pratico verterà sulle seguenti categorie di prodotti:

- pane normale / pane speciale
- panini
- snack
- prodotti di piccola panetteria e pasticceria mignon
- figure di pane / pane per party

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

I/Le concorrenti devono utilizzare le principali materie prime messe a loro disposizione dall'organizzatore. Si tratta di farine, acqua, lievito, sale, zucchero, burro, latte, latte in polvere, uova, malto liquido.

I/Le concorrenti riceveranno una lista con tutte le materie prime. Sono tenuti ad effettuare un'ordinazione in base a questa lista. I/Le concorrenti dovranno invece procurarsi tutti gli altri ingredienti che occorrono loro. Sono vietate le farine pronte e i preparati per la panificazione. I/Le concorrenti dovranno occuparsi loro stessi/e della pesatura delle materie prime.

Lista delle materie prime autorizzate che i/le concorrenti possono portare con sé:

- elementi decorativi pronti
- tutte le materie prime, ad eccezione degli ingredienti di base
- ripieni pronti
- gelatina
- prodotti da cospargere su pane, prodotti di piccola panetteria e prodotto da esposizione

## 8. Lavori pratici 2017

I lavori pratici per il concorso sono 6.

Il giorno del concorso, i/le concorrenti devono preparare autonomamente tutti i prodotti, come descritto qui sopra, senza beneficiare di alcuna assistenza.

### Mappetta con le ricette

I/Le concorrenti preparano precedentemente una mappetta rilegata con le ricette **in cinque copie** che portano con sé il 1° giorno del concorso. Quattro copie sono per la giuria e una copia è per l'esposizione.

La mappetta con le ricette contiene inoltre i documenti seguenti:

- indice
- un breve CV del/della concorrente
- le ricette con la procedura seguita per la preparazione e foto/schizzi
- le ricette dei semilavorati
- se desiderato, una foto o uno schizzo del prodotto da esposizione. Occorre descrivere brevemente l'idea alla base del prodotto da esposizione.

## 1. Pane

Si deve preparare un impasto con almeno il 70% di farina di frumento tipo 720. Un altro tipo di farina può essere utilizzato nella misura del 30% al massimo. Si possono inoltre aggiungere all'impasto semi, grani, ecc. Per questa ricetta non è consentito utilizzare lievito, ad eccezione del malto liquido. Il 1° giorno, si deve preparare un preimpasto che sarà poi utilizzato il giorno successivo (2° giorno) con un impasto principale per la panificazione.

Numero di pezzi	10
Peso	450 g quando è cotto
Forma	1 forma per 5 pezzi; un'altra forma a scelta per 5 pezzi
Consegna	alla fine dell'orario del concorso di martedì

## 2. Panini

La farina può essere scelta liberamente fra le farine messe a disposizione. Si può utilizzare al massimo il 5% di grasso sulla quantità di farina. Tutti i tipi di preimpasto sono consentiti e possono essere portati con sé.

	Panini	Panini per sandwich
Numero di pezzi	30	15
Peso	50 g di impasto	80 g di impasto
Forma	2 per 15 pezzi	1 per 15 pezzi
Consegna	2 varietà di panini alla fine dell'orario del concorso di lunedì. Preparare 1 varietà di panini per sandwich precotti e continuare la lavorazione nel compito no. 3 «sandwich». C'è spazio a disposizione nel congelatore.	

## 3. Sandwich

I/Le concorrenti devono cuocere al forno 15 panini per sandwich (precotti) preparati nel compito no. 2, il mercoledì 29 novembre 2017. Alla fine si devono imbottire 10 pezzi.

Numero di pezzi	10
Peso	a scelta
Ripieno	a scelta
Consegna	mercoledì, alle ore 09.30

## 4. Prodotti di panetteria a base di pasta lievitata dolce

Preparare una pasta lievitata dolce con farina di frumento tipo 400. Almeno il 10% di zucchero sulla quantità di farina. Si può utilizzare come materia grassa solo il burro messo a disposizione. Il/La concorrente può decidere autonomamente il numero di uova e tutti gli altri ingredienti da utilizzare.

	Intrecciato senza ripieno	Con ripieno
Numero di pezzi	15	30
Peso	100 g dopo cottura in forno	60 - 80 g dopo cottura in forno con ripieno
Forma	tipo d'intreccio libero	2 per ogni 15 pezzi
Consegna	Alla fine dell'orario di concorso di Lunedì.	
Altro	Gli impasti devono essere riempiti prima di essere cotti in forno. I prodotti di panetteria possono essere spennellati di gelatina di albicocche, glassati e/o decorati dopo la cottura. Altrimenti non si può mettere nessun'altra decorazione dopo la cottura in forno.	



## 5. Pasta lievitata involta

---

Si deve preparare una pasta lievitata involta che va lavorata possibilmente senza lasciare resti.

Numero di pezzi	30 - 40
Peso	50 - 80 g una volta guarniti
Forma	2 per ogni 15 - 20 pezzi
Consegna	mercoledì, 29 novembre 2017, alle 09.30

I prodotti possono essere riempiti o imbottiti in ogni forma, prima o dopo la cottura in forno.

Dopo la cottura in forno, tutti i prodotti possono essere spennellati di gelatina di albicocche, glassati e decorati.

## 6. Prodotto da esposizione

---

Tema	<b>«Città da sogno»</b>
Da creare	Un prodotto da esposizione con ingredienti commestibili. Il tema deve essere visibile. Veduta principale frontale e un po' laterale.
Dimensioni	Altezza: fra 60 e 80 cm; lunghezza e larghezza: massimo 50 x 50 cm.
Pasta	Si deve impiegare una pasta lievitata e una pasta a base di sciroppo. Il prodotto da esposizione deve essere costituito da almeno il 25% di pasta lievitata. Gli elementi della pasta di sciroppo possono essere preparati a casa.
Restrizioni	Non si possono utilizzare coloranti artificiali. Si deve effettuare la lavorazione con tonalità di colore naturali che si producono con l'impiego di colori presenti in natura. Per esempio: il rosso delle barbabietole o il verde dei semi di zucca o dei pistacchi. <i>Attenzione!</i> È vietato l'uso di oro, argento e bronzo.
Consegna	Mercoledì alle ore 10.30

## 9. Direttive per i/le concorrenti

Una volta terminato il concorso, i/le concorrenti devono esporre tutti i prodotti sul tavolo assegnato loro. È compito dei/delle concorrenti occuparsi delle diciture delle singole categorie di prodotti.

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

Il promotore mostra un esempio di tavolo e come esporre i prodotti in occasione della "giornata della squadra".

## 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.

- Esecuzione 10 punti ad ogni categoria di prodotto: 1, 2, 4 e 5
- Esecuzione 6 punti ai panini per sandwich
- Esecuzione 20 punti al prodotto da esposizione
- Sapore 6 punti alle seguenti categorie di prodotto:  
pane, panini e sandwich pasta lievitata dolce e pasta lievitate involta.
- Presentazione 8 punti (tavolo da esposizione e mappetta con le ricette)
- Igiene e ordine 6 punti

### Scala di valutazione:

Eccellente	10 punti
Molto buono	8 punti
Buono	6 punti
Sufficiente	4 punti
Insufficiente	2 punti

Le deduzioni di punti sono effettuate alla fine del concorso.

- a) Per i sorpassi di tempo durante il concorso:  
ogni membro della giuria toglie 2 punti dal punteggio totale per ogni scatto di 5 minuti iniziato.  
Spetta al presidente della giuria rilevare il tempo e stabilire un eventuale sorpasso di tempo.
- b) Impiego non autorizzato di piano di cottura da forno supplementare:  
ogni membro della giuria toglie 2 punti dal punteggio totale.
- c) Numero sbagliato di pezzi:  
ogni membro della giuria toglie 1 punto dal punteggio totale.
- d) Differenze di peso del 10 - 12%:  
ogni membro della giuria toglie 1 punto dal punteggio totale.
- e) 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.