



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 panetteria



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 **giovedì e venerdì, 27 e 28 agosto 2020**, presso il centro di competenza Richemont a Lucerna. Durante queste giornate verrà comunicato e discusso il programma dettagliato. **La partecipazione a questa manifestazione è obbligatoria.**

2. Date della manifestazione

I campionati delle professioni si svolgeranno nella Scuola professionale Richemont a Lucerna e saranno organizzati dalla 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



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 principali per la panetteria. Sono descritte esattamente al punto 7.
- Abiti da lavoro: i/le concorrenti dovranno indossare camicia da panettiere (ogni concorrente riceverà 2 camicie con il suo nome ricamato), copricapo e grembiule (verranno messi a disposizione per la gara), **pantaloni neri (niente jeans). Questi pantaloni dovranno essere portati dai/dalle concorrenti stessi/e e i relativi costi NON saranno assunti dall'associazione.**
È imperativo osservare le istruzioni in materia di sicurezza e igiene.

Il promotore si adopera affinché i/le concorrenti godano di 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

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	I/Le concorrenti sono istruiti sull'infrastruttura e sulle materie prime.
09.00 - 13.00	1° giorno: la gara 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
18.30	Cena

Mercoledì, 11 novembre 2020		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	I/Le concorrenti sono istruiti sull'infrastruttura e sulle materie prime.	
14.00 - 18.00	1° giorno: la gara 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	
18.30	Cena	
Giovedì, 12 novembre 2020		Gruppo A
07.00	Colazione	
07.45	Accesso al laboratorio e allestimento della postazione di lavoro	
08.00 - 12.00	2° giorno: la gara 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	
Giovedì, 12 novembre 2020		Gruppo B
11.45 - 12.45	Pranzo	
12.45	Accesso al laboratorio e allestimento della postazione di lavoro	
13.00 - 17.00	2° giorno: la gara 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.	
18.15	Cena	
Venerdì, 13 novembre 2020		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	
11.00 - 12.00	Valutazione dei tavoli da esposizione da parte della giuria	
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. Direttive sulle prove delle gare

L'esame pratico verterà sulle seguenti categorie di prodotti:

- pane
- prodotti di piccola panetteria
- snack
- prodotti in pasta dolce al lievito
- prodotti in pasta dolce al lievito involti
- prodotto da esposizione

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

Il giorno di gara, i/le concorrenti devono preparare tutti i prodotti come descritto qui sotto, senza beneficiare di assistenza. 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. I/Le concorrenti sono tenuti/e ad effettuare un'ordinazione in base a questa lista. Queste materie prime dovranno essere pesate durante la gara. I/Le concorrenti dovranno invece procurarsi e portare con sé tutti gli altri ingredienti che occorrono loro. Anche questi ingredienti possono essere pesati con precisione. Sono vietate le farine pronte e i preparati per la panificazione.

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

- elementi decorativi pronti
- tutte le materie prime, ad eccezione delle materie prime principali
- ripieni pronti: questi ultimi devono essere porzionati durante la gara; un ripieno può essere porzionato in anticipo
- gelatina
- prodotti da cospargere sul pane, prodotti di piccola panetteria e prodotto da esposizione

Raccoglitore con le ricette

I/Le concorrenti preparano precedentemente un raccoglitore rilegato con le ricette in 4 copie che portano con sé alle gare. Tre copie sono per la giuria e una copia è per l'esposizione.

Il raccoglitore con le ricette contiene inoltre i documenti seguenti:

- indice
 - un breve CV del/della concorrente
 - le ricette corredate di foto/schizzi, con la procedura seguita per la preparazione
 - 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.

Alle gare, i/le concorrenti devono esporre tutti i prodotti realizzati sul tavolo da esposizione assegnato loro. È compito dei/delle concorrenti occuparsi delle diciture relative alle singole categorie di prodotti.

I prodotti devono essere esposti nell'ordine, per categoria di prodotti. Quando si svolgerà la "giornata della squadra" alla scuola professionale Richemont, si studierà come allestire l'esposizione con l'ausilio di esempi.

8. Lavori pratici 2020

1. Pane

Si deve preparare un impasto con almeno il 70% di farina di frumento tipo 720. Si può utilizzare un altro tipo di farina nella misura del 30% al massimo. Si possono inoltre aggiungere all'impasto semi, grani, ecc. Per questa ricetta non è consentito utilizzare agenti lievitanti, 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 della gara di giovedì

2. Prodotti di piccola panetteria

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. Si deve aromatizzare una parte dell'impasto di base dopo l'impastatura. In tal modo si preparano due qualità diverse di panini. Una delle due qualità dev'essere preparata in base al tema "La Cina".

	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
Termine di consegna	2 varietà di panini alla fine dell'orario della gara di mercoledì. Preparare 1 varietà di panini per sandwich precotta e continuare la lavorazione nella prova no. 3 «snack». C'è spazio a disposizione nel congelatore.	

3. Snack

I/Le concorrenti devono cuocere al forno 15 panini per sandwich (precotti) preparati nella prova no. 2, il venerdì 13 novembre 2020. Alla fine si devono imbottire 10 pezzi.

Sandwich	
Numero di pezzi	10
Peso	a scelta
Ripieno	a scelta
Termine di consegna	venerdì, alle 9.00

Quiche o torta salata	
Numero di pezzi	10
Peso	a scelta
Diametro	10 – 13 cm
Ripieno	a scelta, dev'essere preparato sul posto
Paste per la torta	da portare con sé già pronte, in blocco
Termine di consegna	giovedì, 12 novembre 2020 gruppo A: alle 10.00; gruppo B: alle 16.00

4. Prodotti in pasta dolce al lievito

Preparare una pasta lievitata dolce con farina di frumento tipo 400. Almeno il 10% di zucchero sulla quantità di farina. Come materia grassa si può utilizzare 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	treccia a 2 filoni, intreccio alto	2 per ogni 15 pezzi
Termine di consegna	alla fine della giornata di gara di mercoledì	
Altro	I prodotti in pasta devono essere riempiti prima di essere cotti in forno. I prodotti di panetteria possono essere spennellati di gelatina di albicocche, glassati e/o spolverati dopo la cottura. Altrimenti non si deve mettere nessun'altra decorazione dopo la cottura in forno.	

5. Pasta lievitata involta

La pasta lievitata involta può essere portata già pronta in blocco. Essa va lavorata possibilmente senza lasciare resti.

	Variante dolce	Variante salata
Numero di pezzi	30	15
Peso	50 - 80 g una volta i pezzi guarniti	50 - 80 g una volta i pezzi guarniti
Forma	2 per ogni 15 pezzi	1 per 15 pezzi
Termine di consegna	alla fine della giornata di gara di giovedì	
Altro	I prodotti in ogni forma possono essere riempiti o imbottiti, prima o dopo la cottura in forno. Dopo la cottura in forno, tutti i prodotti possono essere spennellati di gelatina di albicocche, glassati, spolverati e decorati.	

6. Prodotto da esposizione

Tema	«La Cina»
Da creare	Un prodotto da esposizione con ingredienti commestibili. Il tema dev'essere riconoscibile. Vista principale frontale e un po' laterale.
Dimensioni	Altezza: fra 60 e 80 cm; lunghezza e larghezza: massimo 50 x 50 cm.
Impasti	Si devono impiegare una pasta lievitata e una pasta a base di sciroppo. Il prodotto da esposizione dev'essere costituito da almeno il 25% di pasta lievitata. Gli elementi in pasta a base di sciroppo possono essere preparati a casa.
Restrizioni	Non si devono utilizzare coloranti artificiali. Si deve effettuare la lavorazione con coloranti naturali che si producono con colori presenti in natura. Per esempio: il rosso delle barbabietole o il verde dei semi di zucca o dei pistacchi. Attenzione! L'uso di oro, argento e bronzo è consentito.
Termine di consegna	venerdì, alle 10.30

9. Direttive per i/le concorrenti

Una volta terminata la gara, 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 mostrerà 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 esercita nessun mandato di valutazione. Ogni membro della giuria può attribuire i punti massimi seguenti.

- pane	12
- prodotti di piccola panetteria	12
- snack	15
- prodotti in pasta dolce al lievito	12
- prodotti in pasta dolce al lievito involti	15
- prodotto da esposizione	24
- igiene / ordine	10
- documentazione / esposizione	10

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 della gara.

- Per i sorpassi di tempo durante la gara:
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.
- Impiego non autorizzato di piani di cottura da forno supplementari:
ogni membro della giuria toglie 2 punti dal punteggio totale.
- Numero sbagliato di pezzi:
ogni membro della giuria toglie 1 punto dal punteggio totale.
- Differenze di peso del 10 - 12%:
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 della gara, ogni concorrente dovrà presentare ai membri della giuria gli apparecchi, gli utensili e le materie prime che ha portato con sé.