



# swiss skills 2018

**Campionati svizzeri delle professioni  
Panetteria-pasticceria-confetteria  
Dal 12 al 16 settembre 2018**

**BERNEXPO  
Mingerstrasse 6, 3014 Berna**

## **Regolamento dell'indirizzo commercio al dettaglio**



## 1. Condizioni di partecipazione

Agli SwissSkills 2018 possono partecipare le 12 persone che hanno meglio concluso l'apprendistato segnalate dal cantone alla Commissione di gara.

**Criteri per segnalare le concorrenti:** esame pratico (punteggio: 10) + nota globale.

Sarà poi la Commissione di gara a decidere chi parteciperà agli SwissSkills 2018. La concorrente non deve avere più di 24 anni il 1° gennaio dell'anno dei campionati (anno di nascita 1994 o più giovane).

La "**giornata della squadra**", nell'ambito della quale verrà fornita l'assistenza tecnica necessaria, si svolgerà **mercoledì e giovedì 11 e 12 luglio 2018** presso il centro di competenza Richemont a Lucerna. Durante queste giornate verrà comunicato e discusso il programma dettagliato. **La partecipazione a questo meeting è obbligatoria.**

## 2. Date della manifestazione

I campionati delle professioni si svolgeranno dal 12 al 16 settembre 2018 nel padiglione fieristico BERNEXPO. Sono accessibili a tutti e saranno organizzati da SwissSkills a Berna.

<b>Cerimonia d'apertura*:</b>	martedì 11 settembre 2018
<b>Campionati delle professioni:</b>	da mercoledì 12 settembre a sabato 15 settembre 2017
<b>Premiazione* e cerimonia di chiusura:</b>	sabato sera 15 settembre 2018
<b>Giornata "Best of SwissSkills"</b>	domenica 16 settembre 2018 Presentazione dei lavori finiti e informazioni ai visitatori da parte di esperti e concorrenti.

\* Seguiranno informazioni dettagliate

## 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 14  
Signor Stefan Romang, stefanromang@bluwin.ch

### Competenza professionale

Richemont Centro di competenza  
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  
Signora Marie-Anna Schmidiger indirizzo commercio al dettaglio marie-anna.schmidiger@spruengli.ch

### Organizzazione SwissSkills

SwissSkills Berna  
Freiburgstrasse 562  
3172 Niederwangen b. Bern  
Tel. 031 981 22 39  
info@swiss-skills2018.ch

### Festa d'apertura, gare ed esposizione, festa di chiusura

BERNEXPO AG  
Mingerstrasse 6  
3014 Berna  
Tel: 031 340 11 11  
www.bernexpo.ch



## 5. Costi per partecipare agli SwissSkills da martedì 11 settembre a domenica 16 settembre 2018

### Ripartizione dei costi

Prestazioni coperte da SwissSkills 2018

- Vitto: pranzi e cene per le concorrenti, gli/le esperti e gli/le shopmaster da mercoledì 12 settembre a domenica 16 settembre 2018.
- Pernottamento per le concorrenti nel centro di protezione civile (colazione inclusa) da martedì 11 settembre a sabato 15 settembre 2018.

Associazione cantonale mastri panettieri-confettieri della concorrente

- Costi di viaggio.
- Il materiale occorrente dev'essere portato dalle concorrenti stesse.

PCS

- L'infrastruttura necessaria è assicurata dalla PCS. Vengono messi a disposizione un tavolo da esposizione di 70 x 140 cm corredato di una parete posteriore di 70 x 140 cm (altezza tavolo: 75 cm), come pure un tavolo da lavoro supplementare.
- Abiti da lavoro: le concorrenti dovranno tutte indossare una camicetta, il foulard PCS e pantaloni neri. È imperativo osservare le istruzioni in materia di sicurezza e igiene.

Il promotore si adopera affinché le concorrenti godano di un'assistenza ottimale durante l'intera manifestazione.

## 6. Direttive riguardanti date, orari e svolgimento delle gare

Le 12 concorrenti saranno suddivise in quattro gruppi, ossia 3 concorrenti per gruppo.

Questa suddivisione sarà stabilita dalla Commissione di gara e la decisione sarà presa in funzione della distanza esistente fra il luogo di domicilio delle concorrenti e il luogo in cui si svolgono le gare.

**Orari delle gare**

Me - Ve	dalle 09.00 alle 17.30 / alle 13.30 (1 ora di pausa pranzo)
Sa	dalle 07.30 alle 16.00 / alle 11.30 (1 ora di pausa pranzo)

### Il giorno prima del giorno di gara

Martedì, 11 settembre 2018

15.00 – 16.15 Arrivo, benvenuto, briefing sulle gare, allestire la postazione di lavoro e preparare i tavoli

Da mercoledì 12 settembre a venerdì 14 settembre 2018

18.30 - 19.45 Arrivo, benvenuto, briefing sulle gare, allestire la postazione di lavoro e preparare i tavoli

### Da mercoledì 12 settembre a venerdì 14 settembre 2018

08.30 - 09.00 Ispezione e preparazione della postazione di lavoro

09.00 - 17.30 Svolgimento delle gare (riordino e pause incluse)

18.00 - 18.30 Liberare la postazione di lavoro

### Sabato 15 settembre 2018

07.00 - 07.30 Ispezione e preparazione della postazione di lavoro

07.30 - 16.00 Svolgimento delle gare (riordino e pause incluse)



## 7. Condizioni di partecipazione al concorso sul tema «Il mondo delle fiabe»

- 15 pacchetti regalo, 5 articoli regalo riempiti, 5 decorazioni per tavolo
- Descrivere i prodotti sulla lavagna, scrivere i cartellini dei prezzi
- Presentazione dei prodotti sul tavolo da esposizione di 70 x 140 cm
- Degustazione del prodotto
- Colloquio di vendita
- Lavoro a sorpresa
- Documentazione

### 7.a Pacchetti regalo

Le concorrenti devono portare i prodotti, tutto il materiale d'imballaggio e gli strumenti ausiliari (forbici, nastro adesivo, corda di nylon, ecc.) per confezionare i pacchetti, come pure le dichiarazioni complete dei prodotti e le etichette con il nome dell'azienda.

#### Compiti da svolgere

- Riempire 15 pacchetti regalo sul posto e confezionarli con creatività.
  - 5 confezioni coniche
  - 5 pacchetti quadrati
  - 5 pacchetti rettangolari
- Assemblare sul posto due tipi di pacchetto regalo (conico, quadrato, rettangolare).
- La carta (foglio di almeno 50 x 35 cm) per i pacchetti regalo deve essere tagliata sul posto.
- Riempire con prodotti 5 contenitori da riempire (piatto, ciotola, ecc.) o piccoli cestini regalo e impacchettarli con il cellofan.
- 5 piccole decorazioni per tavolo
- Eventualmente preparare pacchetti aperti per il tavolo da esposizione

Si richiedono pacchetti regalo decorati con creatività sul tema «Il mondo delle fiabe». Date quindi libero sfogo alla vostra creatività.

### 7.b Descrivere prodotti sulla lavagna / scrivere i cartellini dei prezzi

Vengono messi a disposizione una lavagna nera (75 x 55 cm) e il materiale per scrivere.

È consentito l'uso del proprio materiale per scrivere.

Il testo sulla lavagna deve far riferimento ai prodotti.

Cartellini dei prezzi dei prodotti sul tavolo da esposizione.

Le concorrenti devono portare i cartellini e il materiale per scrivere.

La preparazione dei cartellini dei prezzi fa parte dei compiti previsti dalle gare.

### 7.c Presentazione dei prodotti

Viene messo a disposizione un tavolo da esposizione di 70 x 140 cm corredato di una parete posteriore di 70 x 140 cm (altezza tavolo: 75 cm).

Le concorrenti devono portare il materiale completo per allestire il tavolo da esposizione, inclusa la stoffa (di preferenza oscurante) per rivestire il pavimento, la parete posteriore e il tavolo.

Importante! Le concorrenti devono portare solo singoli elementi decorativi (p. es. vari elementi costruttivi, una foto per decorare la parete posteriore). Davanti al tavolo c'è solo la lavagna.

- Il tavolo da esposizione è guarnito con i pacchetti regalo confezionati e decorato con gli elementi costruttivi portati con sé.
- Le concorrenti decidono quali e quanti pacchetti regalo mettere sul tavolo da esposizione.
- I pacchetti regalo sono caratterizzati correttamente.
- Due dei prodotti confezionati sono presentati aperti.
- Davanti al tavolo da esposizione c'è la lavagna.
- L'intera presentazione deve risultare attraente e entusiasmare i clienti.

### 7.d Degustazione del prodotto

Con un prodotto portato dalla concorrente si effettua la degustazione abbinata ad un colloquio tecnico approfondito.

- Il prodotto da degustare deve bastare almeno per 20 persone.
- La concorrente deve portare con sé il materiale completo per la degustazione.
- I preparativi per la degustazione fanno parte dei compiti previsti dalle gare.
- La concorrente sosterrà un colloquio tecnico approfondito con gli esperti
- I prodotti da degustare saranno offerti ad esperti e visitatori.

Durata: 10 minuti per la degustazione.

Presentazione del tavolo da esposizione

Le concorrenti sostengono un colloquio tecnico con gli esperti e presentano il loro tavolo da esposizione. Si tratta in primo luogo di determinare l'obiettivo, l'orientamento ai clienti, lo scopo e l'utilità dell'esposizione. Le concorrenti raccontano come hanno allestito il tavolo, quali tecniche di presentazione hanno utilizzato e raccontano della scelta del tema nel loro progetto.

Durata: 10 minuti.

### 7.e Colloquio di vendita

Gli esperti conducono due colloqui di vendita approfonditi con le concorrenti e si fanno consigliare sui prodotti esposti.

Durante il primo colloquio di vendita / la prima consulenza, il tavolo da esposizione funge da superficie di vendita.

Durante il secondo colloquio di vendita / la seconda consulenza, c'è a disposizione un tavolo da esposizione allestito con vari prodotti freschi di panetteria-pasticceria-confetteria.

Durante il colloquio di vendita / la consulenza si inserisce un reclamo ed eventualmente un'ordinazione.

Durante i colloqui di vendita si richiedono conoscenze tecniche approfondite nei moduli conclusi.

Durata: 30 minuti (2 x 15 minuti).



## 7.f Lavoro a sorpresa per presentare i prodotti

Le concorrenti ricevono l'incarico dettagliato il giorno di gara.

## 7.g Documentazione

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

### Esigenze poste alla documentazione

- Almeno 5 pagine in formato A4 (senza pagina di copertina, foto, grafici e allegato)
- Titolo del lavoro
- Nome dell'azienda
- Nome, cognome e indirizzo dell'autrice (e-mail e no. di telefono inclusi)
- Data

### Contenuto

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

## 8. Valutazione

La giuria è composta da 3 professionisti. Ogni membro della giuria può attribuire alle varie categorie i punti percentuali massimi seguenti.

Criteri di valutazione	%
Direttive, disposizioni	8.00
Organizzazione, modo di lavorare	14.00
Conoscenze tecniche	14.00
Efficacia di vendita, scelta	15.00
Creatività e capacità innovative	16.00
Comunicazione, comportamento con i clienti	13.00
Impressione generale	20.00
<b>Totale</b>	<b>100.00</b>

Si tolgono dei punti percentuali nei casi seguenti:

- a) lavori di preparazione non autorizzati;
- b) impiego di mezzi ausiliari non autorizzati;
- c) lavoro incompleto.

All'inizio delle gare, ogni concorrente deve 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 dei prodotti
- Aspetto personale, entusiasmo, retorica
- Comportamento con i clienti, competenze per quanto riguarda la vendita e la consulenza
- Completezza, osservanza delle direttive

## 9. Disposizione finale

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

