



swiss skills 2018

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

**BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Berna**

Regolamento dell'indirizzo confetteria



1. Condizioni di partecipazione

Agli SwissSkills 2018 possono partecipare i migliori apprendisti che nel 2018 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. È poi la Commissione di gara a decidere chi parteciperà agli SwissSkills 2018. Il/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 **lunedì, 23 luglio 2018, nel Condirama presso l'azienda Felchlin AG, Bahnhofstrasse 80, a Svitto**. Le informazioni dettagliate sul programma saranno comunicate ai/alle concorrenti **mercoledì 11 luglio 2018 presso la Scuola professionale Richemont, Seeburgstrasse 51, a Lucerna. La partecipazione a entrambi i 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.

Cerimonia d'apertura*:	martedì 11 settembre 2018
Campionati delle professioni:	da mercoledì 12 settembre a sabato 15 settembre 2017
Premiazione* e cerimonia di chiusura:	sabato sera 15 settembre 2018
Giornata "Best of SwissSkills"	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@bluewin.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



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

Associazione cantonale mastri panettieri-confettieri del/della concorrente

- Costi di viaggio.

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 neri** (niente jeans), copricapo e grembiule identici. 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/Le 12 concorrenti saranno suddivisi/e 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 dei/delle concorrenti e il luogo in cui si svolgono le gare.

Da martedì 11 settembre 2018

15.00 - 16.30 Arrivo, istruzioni sulla postazione di lavoro, allestimento della postazione di lavoro (box) e ultimazione del prodotto da esposizione. (Alle 16.30, il prodotto ultimato dev'essere messo sul tavolo da esposizione per la valutazione, mentre le postazioni di lavoro (box) devono essere lasciate pulite!)

Da mercoledì 12 settembre a venerdì 14 settembre 2018

18.30 - 20.00 Arrivo, istruzioni sulla postazione di lavoro, allestimento della postazione di lavoro (box) e ultimazione del prodotto da esposizione. (Alle 20.00, il prodotto ultimato dev'essere messo sul tavolo da esposizione per la valutazione, mentre le postazioni di lavoro (box) devono essere lasciate pulite!)

20.15 Tutti escono dal padiglione

Da mercoledì 12 settembre a venerdì 14 settembre 2018

07.30 - 08.15 Briefing nel padiglione dove si svolgono le gare; finire di allestire le postazioni di lavoro (box) preassegnate. (Tutte le materie prime e tutti i materiali da lavoro portati con sé devono essere collocati sulla postazione di lavoro preassegnata per consentire alla giuria di controllarli.)

08.15 - 08.30 Controllo della postazione di lavoro da parte dei membri della giuria e ultime istruzioni

08.30 - 12.30 1ª parte della gara, inclusa la pulizia della postazione di lavoro

12.30 - 13.30 Pausa pranzo in base al piano dettagliato

13.30 - 17.30 2ª parte della gara, inclusa la pulizia della postazione di lavoro

Finire di organizzare l'esposizione; fare foto, essere fieri del proprio lavoro.

Orari di consegna dei prodotti per la degustazione:

15.00	cioccolatini
16.00	tartine della pasticceria moderna
17.00	torta
17.30	figure di fantasia

18.00 - 18.30 Pulire e riordinare le postazioni di lavoro (box)

Tutti/e i/le concorrenti sono responsabili del materiale che hanno portato con sé.

Il materiale dimenticato in loco non sarà spedito a posteriori!



Sabato 15 settembre 2018

06.00 - 06.45	Briefing nel padiglione dove si svolgono le gare; finire di allestire le postazioni di lavoro (box) preassegnate. (Tutte le materie prime e tutti i materiali da lavoro portati con sé devono essere collocati sulla postazione di lavoro preassegnata per consentire alla giuria di controllarli.)
06.45 - 07.00	Controllo della postazione di lavoro da parte dei membri della giuria e ultime istruzioni
07.00 - 11.00	1ª parte della gara, inclusa la pulizia della postazione di lavoro
11.00 - 12.00	Pausa pranzo in base al piano dettagliato
12.00 - 16.00	2ª parte della gara, inclusa la pulizia della postazione di lavoro Finire di organizzare l'esposizione; fare foto, essere fieri del proprio lavoro. Orari di consegna dei prodotti per la degustazione:
	13.30 cioccolatini
	14.30 tartine della pasticceria moderna
	15.30 torta
	16.00 figure di fantasia
16.30 - 17.30	Pulire e riordinare le postazioni di lavoro (box) Tutti/e i/le concorrenti sono responsabili del materiale che hanno portato con sé. Il materiale dimenticato in loco non sarà spedito a posteriori!

7. Esame pratico

L'esame pratico verterà sulle seguenti categorie di prodotti:

- torta
- tartine della pasticceria moderna
- cioccolatini
- figure di fantasia, articolo di confetteria
- 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 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 (vaniglia) per ultimare il prodotto da esposizione sono temperate. Per tutti gli altri prodotti che hanno bisogno di coperture temperate (cioccolatini, 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 le gare.

Dopodiché devono esporre tutti i prodotti sul tavolo rivestito di nero (180 x 74 cm; altezza: 75 cm) assegnato loro, utilizzando i piatti da esposizione messi a loro disposizione. È compito dei/delle concorrenti occuparsi delle diciture relative alle 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 tartine della pasticceria moderna e 6 cioccolatini per ogni qualità.

Il tema del concorso è «**Il mondo delle fiabe**».



9. Lavori pratici

I lavori pratici per le gare sono 6. **(Tutti i prodotti devono far riferimento al tema).**

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

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. Il biscotto può essere portato con sé già cotto, mentre tutti gli altri componenti devono essere preparati sul posto. La decorazione moderna deve adattarsi al tema «Il mondo delle fiabe», e va preparata sul posto, utilizzando la copertura o lo zucchero (isomaltosio). Le due torte devono essere decorate. Una torta è per la degustazione, mentre l'altra è per l'esposizione.

La torta deve stare sul piatto da esposizione di 25 x 25 cm preassegnato.

2. Tartina della pasticceria moderna

1 qualità di tartina della pasticceria moderna in 12 pezzi almeno (9 pezzi per l'esposizione e 3 pezzi per la giuria).

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

I 9 pezzi di tartina della pasticceria moderna devono stare su un piatto da esposizione di 25 x 25 cm.

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.** Deve esserci almeno 1 ganache. 1 qualità deve contenere come minimo 2 ripieni. **Gli stampi non possono essere né spruzzati, né decorati, né colati in precedenza.**

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

4. Figure di fantasia, articolo di confetteria

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

1 componente deve essere riempito con un ripieno di confetteria (crunch, croquantine, caramello, gelatina, ganache, ripieno di massa pralinata/gianduia, ecc.).

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 deve 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 preassegnato).

5. Prodotto da esposizione sul tema «Il mondo delle fiabe»

1 prodotto da esposizione sul tema «**Il mondo delle fiabe**». **Dimensioni: lunghezza e larghezza massime 50 x 50 cm; altezza massima 150 cm. (Al momento della valutazione si tiene 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, la sera prima delle gare si dispone del tempo prestabilito (**vedere tabella oraria**). Per montare e ultimare le singole parti, si dispone di una copertura temperata alla vaniglia. 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 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
- tabella oraria/svolgimento
- ricette con grafici o foto
- disegni/schizzi colorati del prodotto da esposizione

La documentazione rilegata dev'essere inoltrata **10 giorni lavorativi prima dell'inizio del 1° giorno di gara (ossia entro martedì 28 agosto 2018)** 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 esercita nessun mandato di valutazione. Ogni membro della giuria può attribuire alle varie categorie i punti percentuali massimi seguenti.

Criteri di valutazione	%
Organizzazione (peso, tempo, ...)	10.00
Igiene, lavorazione degli alimenti	10.00
Comunicazione, presentazione	5.00
Decorazioni, rifiniture	10.00
Sapore	15.00
Consistenze (texture)	15.00
Impressione generale	5.00
Innovazione, fantasia	10.00
Processo lavorativo, tecniche	20.00
Totale	100.00

11. Disposizione finale

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

