



SWISS skills 2018

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

**BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Berna**

Regolamento dell'indirizzo panetteria



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 l'11 e il 12 luglio 2018 presso il centro di competenza Richemont a Lucerna. Durante questa giornata 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.

Cerimonia d'apertura*:	martedì 11 settembre 2018
Campionati delle professioni:	da mercoledì 12 settembre a sabato 15 settembre 2018
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



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

- Messa a disposizione di apparecchi di lavoro e materie prime principali per la preparazione dei prodotti. È compito dei/delle concorrenti stessi/e organizzare tutti gli altri utensili e ingredienti.
- Abiti da lavoro: i/le concorrenti dovranno tutti indossare camicia da panettiere, pantaloni, 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 | Allestimento della postazione di lavoro (box) e preparazione del tavolo da esposizione
In seguito sistemazione sul luogo di pernottamento |
| 18.30 | Partecipazione alla cerimonia d'apertura |

Da mercoledì 12 settembre a venerdì 14 settembre 2018

- | | |
|---------------|---|
| 07.30 | Arrivo nel padiglione dove si svolgono le gare |
| 07.45 | Spiegazione sugli apparecchi e sulle strutture |
| 08.15 | Gli esperti verificano il materiale e le materie prime portati dai/dalle concorrenti |
| 08.30 | Inizio delle gare |
| 11.30 - 12.30 | Pausa pranzo |
| 17.30 | Fine delle gare: finire di organizzare l'esposizione; fare foto, essere fieri del proprio lavoro |
| 18.00 - 18.30 | Riordinare e portar via il materiale |
| 18.30 - 20.00 | Allestimento della postazione di lavoro (box) e preparazione del tavolo da esposizione per il giorno successivo |
| 20.15 | Tutti escono dal padiglione |



Sabato 15 settembre 2018

06.00	Arrivo nel padiglione dove si svolgono le gare
06.15	Spiegazione sugli apparecchi e sulle strutture
06.45	Gli esperti verificano il materiale e le materie prime portati dai/dalle concorrenti
07.00	Inizio delle gare
10.00 – 11.00	Pausa pranzo
16.00	Fine delle gare: finire di organizzare l'esposizione; fare foto, essere fieri del proprio lavoro
16.30 - 17.00	Riordinare e portar via il materiale

7. Direttive per i/le concorrenti

L'esame pratico verterà sulle seguenti categorie di prodotti:

- pane
- prodotti di piccolo formato
- 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.

I/Le concorrenti devono preparare tutti i prodotti come descritto qui sotto il giorno di gara, 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. Durante le gare, queste materie prime dovranno essere pesate. I/Le concorrenti dovranno invece procurarsi 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 le gare
- 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.

Al momento della consegna, il prodotto deve di volta in volta anche essere esposto sul tavolo da esposizione. Alle gare i/le concorrenti devono esporre tutti i prodotti sul tavolo da esposizione assegnato loro. È compito dei/delle concorrenti occuparsi delle didascalie relative alle singole categorie di prodotti.

I prodotti devono essere esposti nell'ordine, per categoria di prodotti. Quando si svolgerà la "giornata della squadra" presso la scuola professionale Richemont si studierà come allestire l'esposizione sulla scorta di un esempio.

8. Lavori pratici 2018

1. Pane

Preparare un impasto con almeno il 60% di farina di frumento tipo 720 sulla quantità totale di farina. Si possono inoltre aggiungere all'impasto semi, grani, ecc. Per questa ricetta non è consentito utilizzare lievito, ad eccezione del malto liquido. L'impasto deve contenere un preimpasto che può essere portato con sé oppure che può essere preparato sul posto la sera precedente nel laboratorio allestito per le gare.

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	libera, al più tardi alla fine della giornata di gara

2. Prodotti di piccolo formato

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 deve essere preparata in base al tema "Superfood".

	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	alle 14.00 (sabato, alle 12.30)	



3. Snack

Con i panini per sandwich realizzati nel compito no. 2, i/le concorrenti devono preparare dei sandwich.

Sandwich

Numero di pezzi	10
Peso	a scelta
Ripieno	a scelta
Consegna	alle 15.30 (sabato, alle 14.00)

Quiche o torta salata

Numero di pezzi	10
Peso	a scelta
Dimensioni	diametro di 10 – 13 cm
Ripieno	a scelta, dev'essere preparato sul posto
Paste per la torta	da portare con sé già pronte, in blocco
Consegna	alle 11.30 (sabato, alle 10.00)

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. 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	treccia a 2 filoni intreccio alto	2 per ogni 15 pezzi
Consegna	libera, al più tardi alla fine della giornata di gara	
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 può mettere nessun'altra decorazione dopo la cottura in forno.	

5. Prodotti in pasta dolce al lievito involti

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

	Variante dolce	Variante salata
Numero di pezzi	40	15
Peso	50 - 80 g una volta guarniti	50 - 80 g una volta guarniti
Forma	2 per ogni 15 pezzi	1 per 15 pezzi
Consegna	alle 16.30 (sabato, alle 15.00)	
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	«Il mondo delle fiabe»
Da creare	Un prodotto da esposizione con ingredienti commestibili. Il tema deve essere visibile.
Dimensioni	Altezza: fra 60 e 80 cm; lunghezza e larghezza: massimo 50 x 50 cm.
Impasti	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 da integrare nel prodotto. Gli elementi in pasta di sciroppo possono essere preparati a casa.
Restrizioni	Non si possono 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. <i>Attenzione!</i> L'uso di oro, argento e bronzo è consentito con moderazione, principalmente per conferire un po' di brillantezza al prodotto da esposizione. Nella fattispecie si tratta di un prodotto da esposizione di panetteria. Si può utilizzare solo poco materiale non cotto al forno.
Consegna	Alla fine della giornata di gara.

9. 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.

Criteria 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

10. Disposizione finale

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