

# swiss skills Championships 2023

Campionati svizzeri delle professioni  
Panetteria-pasticceria-confetteria  
Dal 21 al 23 novembre 2023

**Scuola professionale Richemont, Lucerna**  
Centro di competenza nazionale e internazionale del ramo  
panetteria-pasticceria-confetteria

## Regolamento Indirizzo panetteria



## 1. Condizioni di partecipazione

Agli SwissSkills 2023 potranno partecipare i/le 12 migliori apprendisti/e che hanno concluso la loro formazione professionale nel 2023 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 2023. Il/La concorrente non dovrà avere più di 20 anni il 1° gennaio dell'anno dei campionati (anno di nascita 2003 o più giovane).

Le **giornate informative e la giornata della squadra**, nell'ambito delle quali verrà fornita l'assistenza tecnica necessaria, si svolgeranno **giovedì e venerdì, 31 agosto e 1° settembre 2023** presso il centro di competenza Richemont a Lucerna. Durante queste giornate verrà comunicato e discusso il programma dettagliato.

**La partecipazione a queste giornate è obbligatoria.**

## 2. Date della manifestazione

Il campionato della professione si svolgerà presso la Scuola professionale Richemont a Lucerna dal 21 al 23 novembre 2023 e sarà organizzato dalla PCS.

**Campionato delle professioni:** da martedì, 21 novembre, a giovedì, 23 novembre 2023

**Cerimonia di chiusura e premiazione:** giovedì, 23 novembre 2023

## 3. Promotore

Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS)  
Seilerstrasse 9  
3001 Berna  
Tel. 031 388 14 14  
info@swissbaker.ch  
www.swissbaker.ch

## 4. Organizzazione

Amministrazione / Organizzazione Oml  
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri  
Seilerstrasse 9, 3001 Berna  
Tel. 031 388 14 14  
Signor Daniel Nyfeler, presidente della commissione di gara, 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, gare, esposizione

Scuola professionale Richemont  
Seeburgstrasse 51  
6006 Lucerna,  
Tel. 041 375 85 85  
cacic@richemont.swiss



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 di partecipazione agli SwissSkills da martedì, 21 novembre, a giovedì, 23 novembre 2023

I costi sono ripartiti come segue:

Associazione cantonale mastri panettieri-confettieri del/della concorrente

- Costi delle giornate informative e della giornata della squadra (spese di viaggio e vitto, ev. pernottamento)
- Costi di viaggio e pernottamento in albergo (in funzione della suddivisione)
- Pasti dei/delle concorrenti

PCS (Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri)

- Materie prime: coperture bianche, al latte e scure, come pure burro di cacao.
- Abiti da lavoro: i/le concorrenti dovranno indossare camicia da panettiere (ogni concorrente riceverà 2 camicie su cui sarà ricamato il suo nome), copricapo e grembiule identici (verranno messi a disposizione per la gara).
- **I pantaloni neri (niente jeans) e le scarpe da lavoro dovranno essere portati dai/dalle concorrenti stessi/e. I relativi costi NON saranno assunti dall'associazione.**  
È imperativo osservare le istruzioni in materia di sicurezza e igiene.

Il promotore si adopererà 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 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. La decisione sarà presa in funzione della distanza esistente fra il luogo di domicilio dei/delle concorrenti e la sede delle gare.

### Martedì, 21 novembre 2023

#### Gruppo A

06.30	Arrivo, scaricare l'auto (spuntino già pronto)
07.15 - 07.30	Informazioni nella sala delle gare
07.30 - 08.00	Allestimento della postazione di lavoro preassegnata (tutte le materie prime/tutti i materiali da lavoro portati con sé dovranno essere esposti sul tavolo della postazione di lavoro preassegnata per consentire agli/alle esperti/e di controllarli)
08.00 - 08.15	Controllo della postazione di lavoro da parte degli/delle esperti/e e ultime istruzioni
08.15 - 12.15	Tempo di gara, compresa la pulizia della postazione di lavoro
	<b>Orari di consegna dei prodotti:</b>
	<b>12.15: pasta dolce al lievito</b>
	<b>12.15: pane di piccolo formato</b>
12.15 - 12.45	La postazione di lavoro dev'essere lasciata pulita e in ordine entro le 12.45. Tutti i prodotti e gli utensili portati con sé dovranno essere riposti nel luogo assegnato.
13.00	Pranzo
18.30	Cena

### Martedì, 21 novembre 2023

#### Gruppo B

09.30	Arrivo, scaricare l'auto
12.00	Pranzo
13.00 - 13.15	Informazioni nella sala delle gare
13.15 - 13.45	Allestimento della postazione di lavoro preassegnata (tutte le materie prime/tutti i materiali da lavoro portati con sé dovranno essere esposti sul tavolo della postazione di lavoro preassegnata per consentire agli/alle esperti/e di controllarli)
13.45 - 14.00	Controllo della postazione di lavoro da parte degli/delle esperti/e e ultime istruzioni
14.00 - 18.00	Tempo di gara, compresa la pulizia della postazione di lavoro
	<b>Orari di consegna dei prodotti:</b>
	<b>18.00: pasta dolce al lievito</b>
	<b>18.00: pane di piccolo formato</b>
18.00 - 18.30	La postazione di lavoro dev'essere lasciata pulita e in ordine entro le 18.30. Tutti i prodotti e gli utensili portati con sé dovranno essere riposti nel luogo assegnato.
18.30	Cena



**Mercoledì, 22 novembre 2023 Gruppo A**

06.30	Colazione	
07.15 – 07.45	Accesso al locale di produzione, informazioni, allestimento della postazione di lavoro	
07.45 – 11.45	Tempo di gara, compresa la pulizia della postazione di lavoro	
	<b>Orari di consegna dei prodotti:</b>	<b>09.15: quiche</b> <b>11.45: pane</b> <b>11.45: pasta dolce al lievito involta</b>
11.45 – 12.15	La postazione di lavoro dovrà 'essere lasciata pulita e in ordine entro le 12.45. Tutti i prodotti e gli utensili portati con sé dovranno essere riposti nel luogo assegnato	
12.15	Pranzo	
13.15 – 13.30	Briefing nel locale "Feinbäckerei" (panetteria fine)	
13.30 – 15.30	Ultimare il prodotto da esposizione (alle 15.30 il prodotto da esposizione dovrà essere pronto e messo sul tavolo espositivo per essere giudicato)!	
18.15	Cena	

**Mercoledì, 22 novembre 2023 Gruppo B**

Fino alle 08.00	Colazione	
08.45 – 09.00	Briefing nel locale "Feinbäckerei" (panetteria fine)	
09.00 – 11.00	Ultimare il prodotto da esposizione (alle 15.30 il prodotto da esposizione dovrà essere pronto e messo sul tavolo espositivo per essere giudicato)!	
11.45	Pranzo	
13.00 – 13.30	Accesso al locale di produzione, informazioni, allestimento della postazione di lavoro	
13.30 – 17.30	Tempo di gara, compresa la pulizia della postazione di lavoro	
	<b>Orari di consegna dei prodotti:</b>	<b>15.00: quiche</b> <b>17.30: pane</b> <b>17.30: pasta dolce al lievito involta</b>
17.30 – 18.00	La postazione di lavoro dovrà essere lasciata pulita e in ordine entro le 18.00. Tutti i prodotti e gli utensili portati con sé dovranno essere riposti nel luogo assegnato	
18.15	Cena	

**Giovedì, 23 novembre 2023 Gruppo A e B**

06.30	Colazione	
07.15 – 08.00	Accesso al locale di produzione, informazioni sulla prova a sorpresa, allestimento della postazione di lavoro	
08.00 – 10.00	Tempo di gara per la prova a sorpresa, compresa la pulizia della postazione di lavoro	
10.00 – 11.00	Montare tutti i prodotti sul tavolo espositivo. Poi terminare il riordino della postazione di lavoro, quindi imballare il materiale portato con sé e caricarlo in auto per riportarlo a casa. <b>Tutti i concorrenti e tutte le concorrenti saranno personalmente responsabili del materiale che hanno portato con sé. Tutto il materiale lasciato in loco non sarà rispedito!</b>	
11.00 – 12.00	Valutazione dei tavoli espositivi da parte degli/delle esperti/e	
13.00	Pranzo	

Le informazioni sull'ulteriore programma, sull'esposizione, sulla cerimonia e sulla premiazione, ecc. saranno fornite durante la giornata informativa del 31.08.2023.



## 7. Direttive sulle prove di gara

Durante le gare verranno realizzati/consegnati i seguenti prodotti:

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

Tema delle gare: "**L'universo**".

Il prodotto da esposizione dovrà essere realizzato in base al tema preassegnato. Per tutti gli altri prodotti, un collegamento al tema sarà gradito, senza tuttavia essere obbligatorio.

- È imperativo rispettare con precisione il numero di pezzi e i pesi prescritti.
- Il giorno della gara, i/le concorrenti dovranno preparare tutti i prodotti come descritto nelle prove di gara, senza beneficiare di assistenza durante il tempo di gara.
- I/Le concorrenti dovranno 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 e le spiegazioni al riguardo durante la giornata della squadra. I/Le concorrenti dovranno 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 miste, le farine pronte, i preparati per la panificazione e le farine premiscelate simili.

Prodotti semilavorati già preparati e elementi decorativi ammessi:

- elementi decorativi pronti
- ripieni pronti, se non diversamente indicato durante le prove di gara. Un ripieno potrà essere porzionato, gli altri ripieni dovranno essere porzionati durante le prove di gara.
- gelatina, gelatina di albicocche, ecc.

Utensili e materiale da lavoro

- Gli utensili disponibili saranno presentati e spiegati durante le giornate della squadra del **31.08. / 01.09.2023**.
- Ogni concorrente dovrà portare con sé il rimanente materiale da lavoro e gli altri utensili!

## 8. Direttive sulla presentazione dei prodotti

I/Le concorrenti dovranno presentare i prodotti realizzati sul **tavolo (140 cm x 70 cm x 75 cm di altezza) rivestito di nero preassegnato loro**.

- Per presentare il prodotto da esposizione verrà consegnato un piatto nero di 40 x 40 cm. Il prodotto da esposizione dovrà essere esposto su questo piatto.
- Gli altri prodotti dovranno essere esposti in ordine di prodotto. Sul tavolo espositivo si dovrà esporre almeno un pezzo di ogni prodotto realizzato.
- Sarà compito dei/delle concorrenti occuparsi delle diciture delle singole categorie di prodotti.
- È consentito portare con sé supporti per esporre i prodotti. Non sono consentiti elementi decorativi aggiuntivi. Il prodotto realizzato dovrà essere al centro dell'attenzione.



## 9. Lavori pratici 2023

### 9.1 Pane

Si dovrà preparare un impasto con almeno il 60% di farina di frumento tipo 720. Si dovrà utilizzare un altro tipo di farina nella misura del 40% al massimo della quantità di farina. Si potranno 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 dovrà 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 dopo cottura
Forma	1 forma per 5 pezzi; un'altra forma a scelta per 5 pezzi
Consegna	alla fine dell'orario della gara di mercoledì

### 9.2 Prodotti di piccola panetteria

La farina potrà essere scelta liberamente fra le farine messe a disposizione. Si potrà utilizzare al massimo il 5% di grasso sulla quantità di farina. Tutti i tipi di preimpasto saranno consentiti e potranno essere portati con sé. Si dovrà aromatizzare una parte dell'impasto di base dopo l'impastatura. In tal modo si prepareranno due varietà diverse di panini.

Uno dei due panini dovrà essere aromatizzato con "erbe".

	<b>Panino neutro</b>	<b>Panino aromatizzato</b>
Numero di pezzi	15	15
Peso	60 g di impasto	60 g di impasto
Termine di consegna	2 varietà di panini alla fine dell'orario della gara di martedì.	

### 9.3 Snack

Torta alle verdure / Quiche alle verdure

Numero di pezzi	10
Peso	libero
Dimensioni/Diametro	10 – 13 cm
Ripieno	A libera scelta. Le verdure dovranno essere lavorate a crudo durante il tempo di gara. La salsa per crostate dovrà essere preparata durante il tempo di gara.
Impasto per la torta	Portare in un pezzo intero; dovrà essere consumato possibilmente senza lasciare resti.
Termine di consegna	Giovedì, 1 ora e 30 minuti dopo l'inizio della gara.

### 9.4 Prodotti in pasta dolce al lievito

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

	<u>Pasta intrecciata senza ripieno</u>	<u>Pasta intrecciata con ripieno</u>
Numero di pezzi	15	30
Peso	100 g dopo cottura in forno	60 - 80 g dopo cottura in forno con ripieno
Forma	treccia a 1 filone	2 per ogni varietà di 15 pezzi
Termine di consegna	alla fine della giornata di gara di martedì	
Altro	I prodotti in pasta dovranno essere riempiti prima di essere cotti in forno. I prodotti di panetteria potranno essere decorati e guarniti dopo la cottura.	



## 9.5 Prodotti in pasta dolce al lievito involta

La pasta al lievito involta sarà portata già pronta dai/dalle concorrenti in un pezzo intero. La pasta andrà lavorata possibilmente senza lasciare resti. Sono richieste una variante dolce e una variante salata.

	Variante dolce	Variante salata
Numero di pezzi	15	15
Peso	70 – 100 g una volta guarniti	70 – 100 g una volta guarniti
Termine di consegna	alla fine della gara di mercoledì	
Altro	I prodotti potranno essere riempiti o imbottiti in ogni forma, prima o dopo la cottura in forno. Dopo la cottura in forno, i prodotti potranno essere decorati e guarniti.	

## 9.6 Prova a sorpresa

La prova a sorpresa sarà spiegata giovedì mattina.

La prova richiede un periodo di tempo preassegnato.

Tutti/e i/le concorrenti inizieranno nello stesso momento.

Il prodotto realizzato sarà presentato sul tavolo espositivo.

## 9.7 Prodotto da esposizione

**Prodotto da esposizione sul tema "L'universo"**

**Dimensioni: base del piatto 40 x 40 cm, altezza massima 120 cm / minima 80 cm**

I singoli componenti del prodotto da esposizione potranno essere portati con sé già pronti. Durante la gara vi saranno 2 ore a disposizione per applicare le singole parti e montare il prodotto da esposizione (**vedere l'orario**). Tutte le parti dovranno essere costituite da materiali commestibili. Per l'assemblaggio si potranno utilizzare solo materiali commestibili. È necessario utilizzare una pasta lievitata e una "pasta morta" (p. es. pasta di sciroppo o pasta salata). La proporzione di pasta lievitata è pari almeno al 25% del prodotto da esposizione e dovrà essere integrata nel prodotto da esposizione.

## 9.8 Documentazione

Durante i loro preparativi, i/le concorrenti realizzeranno un raccoglitore di ricette rilegato **in 5 copie** che porteranno con loro all'inizio della gara. Quattro copie sono destinate agli/alle esperti/e e una copia è destinata all'esposizione.

Si richiede una documentazione rilegata dei lavori con il seguente contenuto:

- indice
  - autoritratto: un breve CV del/della concorrente
  - tempistica/procedura seguita per la preparazione
  - ricette corredate di grafici o foto
  - se si desidera, allegare una foto o uno schizzo del prodotto da esposizione
- Occorre descrivere brevemente l'idea alla base del prodotto da esposizione.

*La documentazione rilegata dovrà essere consegnata **all'inizio della gara**.*



## 10. Valutazione

Il team di esperti/e è composto da 3 professionisti e un capo esperto. Quest'ultimo, però, non esercita alcun mandato di valutazione.

Gli/Le esperti/e selezioneranno personalmente i campioni da degustare per valutare il gusto di ogni prodotto.

Ogni membro del team di esperti/e potrà attribuire i punti massimi seguenti.

Valutazione	%
Pane	12.00
Prodotti di piccola panetteria	12.00
Snack	8.00
Prodotti in pasta dolce al lievito	12.00
Prodotti in pasta dolce al lievito involta	12.00
Prodotto da esposizione	18.00
Prova a sorpresa	10.00
Igiene / ordine	10.00
Documentazione / esposizione / presentazione	6.00
Totale	100.00

## 11. Disposizioni finali

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

