

SWISSskills 2025

Campionati svizzeri delle professioni
Panetteria-pasticceria-confetteria
Dal 17 al 21 settembre 2025

Padiglione fieristico BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3014 Berna

Regolamento Indirizzo panetteria



1. Condizioni di partecipazione

Agli SwissSkills 2025 potranno partecipare i/le 12 migliori apprendisti/e che hanno concluso la loro formazione professionale nel 2024 e 2025 e che sono stati segnalati dal proprio cantone alla Commissione di gara.

Criteri d'iscrizione: aver ottenuto la nota minima di 5.0. Questa nota 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 2025. Il/La concorrente non dovrà avere più di 20 anni il 1° gennaio dell'anno dei campionati (anno di nascita 2005 o più giovane).

La **giornata informativa e la giornata della squadra**, nell'ambito delle quali verrà fornita l'assistenza tecnica necessaria, si svolgeranno **mercoledì 16 luglio e giovedì 17 luglio 2025** presso il centro di competenza Richemont a Lucerna. Durante la giornata della squadra verrà inoltre comunicato e discusso il programma dettagliato.

La partecipazione a queste giornate è obbligatoria.

2. Date dei campionati delle professioni

I campionati delle professioni si svolgeranno dal 17 al 21 settembre 2025 nel padiglione fieristico della BERNEXPO SA a Berna. Saranno organizzati da SwissSkills Berna e chiunque potrà recarvisi.

Campionati delle professioni: da mercoledì 17 settembre a sabato 20 settembre 2025

Cerimonia di chiusura e premiazione*:

sabato sera 20 settembre 2025

La partecipazione è obbligatoria per tutte le e tutti i concorrenti

Giornata "Best of SwissSkills"

domenica 21 settembre 2025

Presentazione dei lavori ultimati, incluse le informazioni alle visitatrici e ai visitatori fornite dalle esperte e dagli esperti, nonché dalle campionesse e dai campioni svizzeri

* Seguiranno informazioni dettagliate.

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 Daniel Stadelmann

indirizzo panetteria

stadelmann@richemont.swiss

Signor Urs Meichtry

indirizzo confetteria

meichtry@richemont.swiss

Signora Marie-Anna Schmidiger

indirizzo commercio al dettaglio

marie-anna.schmidiger@spruengli.ch

Uffici SwissSkills

SwissSkills Berna

Schwarztorstrasse 87

3007 Berna

Tel. 031 552 05 15

info@swiss-skills.ch

Cerimonia di apertura, prove di gara ed esposizione, cerimonia di chiusura

BERNEXPO SA

Mingerstrasse 6,

3014 Berna

Tel: 031 340 11 11

www.bernexpo.ch



5. Costi di partecipazione agli SwissSkills da martedì 16 settembre a domenica 21 settembre 2025

Ripartizione dei costi

Prestazioni coperte da SwissSkills 2025

- Vitto: pranzi e cene per i/le concorrenti, le esperte e gli esperti, nonché gli/le shopmaster da mercoledì 17 settembre a domenica 21 settembre 2025
- Pernottamento per i/le concorrenti nella struttura della protezione civile (colazione inclusa) da martedì 16 settembre a sabato 20 settembre 2025 compreso

Associazione cantonale mastri panettieri-confettieri del/della concorrente

- Costi di viaggio

PCS (Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri)

- Tutto l'occorrente per allestire il laboratorio (sarà presentato alla giornata informativa), nonché utensili di lavoro e materie prime (cfr. punto 9. "Lavori pratici 2025").
- Abiti da lavoro: camicia da panettiere/a identica (ogni concorrente riceverà 2 camicie su cui sarà ricamato il suo nome) che dovrà essere indossata sia durante le prove di gara che alla cerimonia di premiazione. È obbligatorio indossare copricapo e grembiule (forniti il giorno della 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 attenersi alle 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 prove di gara

I/Le 12 concorrenti saranno suddivisi/e in quattro gruppi, ognuno dei quali sarà costituito da 3 concorrenti.

Questa suddivisione sarà stabilita dalla Commissione di gara che prenderà la decisione in funzione della distanza esistente fra il luogo di domicilio dei/delle concorrenti e il luogo in cui si svolgono le prove di gara.

Martedì 16 settembre 2025

15.00 – 17.30 Arrivo, istruzioni sull'area di gara, allestimento delle postazioni di lavoro, preparazione dei preimpasti e ultimazione del prodotto da esposizione. **Alle 17.00** il prodotto da esposizione dovrà essere pronto (si potranno effettuare correzioni il giorno seguente durante le prove di gara) e messo sul tavolo da esposizione. Inoltre, le postazioni di lavoro utilizzate dovranno essere lasciate pulite prima di andare via! Vi saranno 30 minuti a disposizione per preparare il compito a sorpresa.

Da mercoledì 17 settembre a venerdì 19 settembre 2025

18.00 – 20.30 Arrivo, istruzioni sull'area di gara, allestimento delle postazioni di lavoro e ultimazione del prodotto da esposizione. **Alle 20.00** il prodotto da esposizione dovrà essere pronto (si potranno effettuare correzioni il giorno seguente durante le prove di gara) e messo sul tavolo da esposizione. Inoltre, le postazioni di lavoro utilizzate dovranno essere lasciate pulite prima di andare via! Vi saranno 30 minuti a disposizione per preparare il compito a sorpresa.

20.45 Tutti escono dal padiglione.

Da mercoledì 17 settembre a sabato 20 settembre 2025

06.30 – 07.15 Briefing nell'area di gara; finire di allestire le postazioni di lavoro assegnate. (Tutte le materie prime e tutti i materiali da lavoro portati con sé dovranno essere messi sul tavolo della postazione di lavoro assegnata per permettere alla giuria di controllarli.)

07.15 – 07.30 Ispezione della postazione di lavoro da parte dei membri della giuria e ultime istruzioni.

07.30 – 12.30 Prima parte delle prove di gara, compresa la pulizia della postazione di lavoro.

12.30 – 13.30 Pausa pranzo in base al programma dettagliato

13.30 – 16.30 Seconda parte delle prove di gara, compresa la pulizia della postazione di lavoro.

16.30 – 17.00 Finire di organizzare l'esposizione. Fare foto, **essere fieri del lavoro svolto.**

Orari di consegna dei prodotti per la degustazione:

11.00	quiche o torta salata
14.30	baguette
15.00	prodotti in pasta dolce al lievito

17.00 – 17.45 Riordinare e portar via il materiale dalle postazioni di lavoro

Tutte le e tutti i concorrenti saranno personalmente responsabili del materiale portato con sé. Tutto il materiale lasciato in loco non sarà rispedito!



7. Direttive sulle prove di gara

Tema delle prove: "I viaggi".

Durante le prove di gara verranno realizzate le seguenti categorie di prodotti:

- pane
- pane speciale
- snack
- prodotti in pasta dolce al lievito
- prodotti in pasta dolce al lievito involti
- compito a sorpresa
- prodotto da esposizione
- documentazione

La prova "prodotto da esposizione" dovrà essere realizzata basandosi sul tema preassegnato. Per quanto riguarda tutti gli altri prodotti, sarà possibile (ma NON obbligatorio) ricollegarsi al tema.

- È imperativo rispettare con precisione il numero di pezzi e i pesi prescritti.
- 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 del caso durante la giornata della squadra. I/Le concorrenti saranno tenuti ad effettuare un'ordinazione in base a questa lista. Queste materie prime dovranno essere pesate durante le prove.
- I/Le concorrenti dovranno invece procurarsi e portare con sé tutti gli altri ingredienti che occorrono loro. Anche questi ingredienti possono essere pesati con esattezza.
- Sono vietate le farine miste, le farine pronte, i preparati per la panificazione e le farine premiscelate simili.
- Durante le prove di gara, i/le concorrenti utilizzeranno esclusivamente prodotti della società Max Felchlin AG e prodotti cerealicoli del Groupe Minoteries SA, purché siano presenti nel loro assortimento.

Prodotti semilavorati pronti ed elementi decorativi ammessi

- Elementi decorativi pronti
- Ripieni pronti, se non diversamente indicato durante le prove di gara. Un ripieno potrà già essere porzionato; gli altri ripieni dovranno essere porzionati durante le prove di gara.
- Prodotti da cospargere sul pane
- Gelatina, gelatina di albicocche, ecc.
- Lievito naturale maturo di frumento (consegnato la giornata della squadra con le relative istruzioni per rinfrescarlo)

Ogni concorrente avrà a disposizione i seguenti utensili risp. apparecchi

- 1 impastatrice a spirale
- 1 Kitchen Aid K5
- 1 macchina di laminazione
- 1 bilancia da tavolo per pesare
- 1 piastra a induzione (senza pentole a induzione)
- 1 carrello per placche CNS 65 x 53 cm per 24 ripiani
- 1 carrello con piano di lavoro CNS 65 x 53 cm con 10 ripiani
- 10 placche perforate in alluminio 65 x 53 cm con bordo sui lati della larghezza
- 10 placche leggere in alluminio 65 x 53 cm con bordo sui lati della larghezza
- 1 frigorifero
- 1 forno a piani MIWE, 3 piastre, camera di cottura 80 x 60 cm

I/Le 3 concorrenti avranno inoltre a disposizione i seguenti utensili risp. apparecchi in condivisione

- 1 congelatore
- 1 abbattitore (per 6 concorrenti, panetteria + confetteria)
- 1 spezzatrice-arrottondatrice

I/Le concorrenti dovranno portare con sé il resto del materiale e degli utensili di lavoro!



8. Direttive sulla presentazione dei prodotti

I/Le concorrenti dovranno presentare i prodotti realizzati sul **tavolo (180 cm x 80 cm x 72 cm di altezza) rivestito di nero assegnato loro**.

- Per presentare il prodotto da esposizione verrà consegnato un piatto nero di 40 x 40 cm sul quale si dovrà esporre il prodotto da esposizione.
- Gli altri prodotti dovranno essere esposti in ordine di prodotto. Sul tavolo da esposizione 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 2025

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 totale 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 con lievito naturale maturo di frumento che sarà poi utilizzato il giorno successivo (2° giorno) con un impasto principale per la panificazione.

Numero di pezzi	2 varietà, 5 pezzi per ognuna
Peso	450 g dopo cottura
Forma	2 varietà diverse, forma a libera scelta
Consegna	alla fine dell'orario di gara

9.2 Pane speciale

Si dovrà preparare una classica baguette francese con farina di frumento. Per questa ricetta non è consentito utilizzare agenti lievitanti, ad eccezione del malto liquido. Si potrà utilizzare un preimpasto che dovrà essere prodotto il giorno precedente durante il tempo di preparazione e che sarà poi lavorato ulteriormente una volta aggiunto all'impasto principale il giorno successivo (2° giorno).

Numero di pezzi	10
Peso	350 g di impasto
Forma	con cinque tagli e una lunghezza di 50 cm
Consegna	alle 14.30

9.3 Snack

Torta salata / Quiche	
Numero di pezzi	10
Peso	a libera scelta
Dimensioni	10 – 13 cm di diametro
Ripieno	a libera scelta. Dovrà essere preparato in loco. La salsa dovrà essere preparata durante il tempo delle prove di gara.
Impasto per la torta	da portare con sé, già pronto
Termine di consegna	alle 11.00



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. I/Le concorrenti potranno decidere autonomamente il numero di uova e tutti gli altri ingredienti da utilizzare. Si prepareranno una pasta intrecciata senza ripieno e due varietà di pasta con ripieno.

	<u>Pasta intrecciata senza ripieno</u>	<u>Pasta con ripieno</u>
Numero di pezzi	15	2 varietà, 15 pezzi per ognuna
Peso	100 g dopo cottura in forno	60 - 80 g dopo cottura in forno con ripieno
Forma	treccia a 1 filone	a libera scelta
Termine di consegna	15.00	
Altro	I prodotti in pasta dovranno essere riempiti prima di essere cotti in forno. I prodotti di panetteria potranno essere decorati liberamente e guarniti dopo la cottura.	

9.5 Prodotti in pasta dolce al lievito involta

La pasta dolce al lievito involta sarà portata già pronta dai/dalle concorrenti in un unico pezzo. La pasta andrà lavorata possibilmente senza lasciare resti. A partire da questa pasta si prepareranno due prodotti dolci e uno salato.

	Variante dolce	Variante salata
Numero di pezzi	2 varietà, 15 pezzi per ognuna	15
Peso	70 – 100 g una volta guarniti	70 – 100 g una volta guarniti
Termine di consegna	alla fine della giornata di prove di gara	
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 Compito a sorpresa

Il compito a sorpresa sarà assegnato il giorno prima della prova. I/Le concorrenti avranno 30 minuti di tempo per leggere attentamente e capire la ricetta e per inserire le fasi di lavoro nel programma orario. Tutte le materie prime e gli utensili di lavoro saranno forniti. Il prodotto dovrà essere realizzato esattamente secondo la ricetta durante il tempo delle prove di gara. Qui non è richiesta alcuna creatività. Il compito a sorpresa dovrà essere consegnato alla fine della giornata di prove di gara.

9.7 Prodotto da esposizione

Prodotto da esposizione sul tema "I viaggi"

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. La sera prima della giornata delle prove di gara verranno concesse due ore di tempo (**vedere programma orario**) per montare le singole parti e realizzare il prodotto da esposizione. Tutte le parti dovranno essere costituite da materiali edibili. Per l'assemblaggio si potranno utilizzare solo materiali edibili. È necessario utilizzare una pasta lievitata e una pasta allo sciroppo. Le dimensioni assegnate dovranno essere rispettate. È consentito l'uso di coloranti alimentari. Da un lato, il prodotto da esposizione dovrà rappresentare il tema assegnato e, dall'altro, dovrà essere assemblato in modo da integrare ed esibire 3 prodotti citati al punto 9.4. "Prodotti in pasta dolce al lievito".

9.8 Documentazione

Durante i loro preparativi, i/le concorrenti realizzeranno un raccoglitore di ricette rilegato **in 5 copie** che porteranno con loro la sera prima dell'inizio delle prove di gara. Quattro copie per gli/le esperti/e e una copia per l'esposizione.

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

- indice
- autoritratto: un breve CV del/della concorrente
- programma orario/procedura seguita per la preparazione
- ricette corredate di grafici o foto
- Il prodotto da esposizione dovrà essere corredato di una foto o uno schizzo.
Si dovrà descrivere brevemente l'idea alla base del prodotto da esposizione.

*La documentazione rilegata dovrà essere consegnata **la sera prima del giorno delle prove di gara.***

10. Valutazione

Il team di esperti/e è composto da tre professionisti e un'esperta capo. Quest'ultima, però, non esercita alcun mandato di valutazione.

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

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

Valutazione	Ponderazione in %
Pane	12.00
Pane speciale	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
Compito 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.

