

# Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC

**mescolare, impastare, decorare, tagliare, preparare, riempire, cuocere**

Ogni giorno dalla panetteria escono diversi tipi di pane, panini, ciambelle, cornetti, prodotti di piccola panetteria dolce (lumache, veneziane, ecc.) e anche diversi tipi di pasticcini e focacce con pasta zuccherata, svariate qualità di torte (alla crema, alla frutta), cakes, praline, ecc.

I panettieri-pasticcieri-confettieri e le panettiere-pasticciere-confettiere producono queste delicatezze. I lavori pesanti e ripetitivi vengono ese-

guiti dai macchinari (impastatrice, spezzatrice, macchina per spianare la pasta). I «lavori fini», principalmente nel settore della pasticceria, sono invece ancora eseguiti a mano. Per una parte di questi professionisti impegnati nella produzione di panetteria e pasticceria, la giornata lavorativa comincia presto: chi ama il lavoro matutino si troverà dunque a proprio agio. Nella confetteria i turni di lavoro sono per lo più regolari.

## Da scegliere tra gli indirizzi professionali:

Panetteria/pasticceria, Pasticceria/confetteria  
Ulteriori informazioni su [www.gateway.one/professionisti](http://www.gateway.one/professionisti).

## Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché una torta possa essere servita in una festa di compleanno, il panettiere-pasticciere-confettiere la cuoce e la veste secondo l'ordine del cliente.
- ▶ Affinché amici e conoscenti possano essere sempre deliziati con un regalino, la panettiera-pasticciera-confettiera realizza specialità come cioccolatini, cuori di cioccolato o dolciumi.
- ▶ Affinché un impasto risulti buono, il panettiere-pasticciere-confettiere pesa gli ingredienti con precisione e li mette nell'impastatrice secondo le indicazioni della ricetta.
- ▶ Affinché un'occasione di festa rimanga un dolce ricordo, la panettiera-pasticciera-confettiera prepara e decora una torta nuziale a più livelli.
- ▶ Affinché i vari prodotti da forno siano adeguatamente croccanti, il panettiere-pasticciere-confettiere controlla costantemente il forno.
- ▶ Affinché una macchina possa essere utilizzata per un prodotto successivo, la panettiera-pasticciera-confettiera la pulisce a fondo.

## Fatti

**Accesso** Assolvimento della scolarità obbligatoria.

**Formazione** Formazione professionale di base di 3 anni presso una panetteria-pasticceria. Frequenza della scuola professionale artigianale-industriale (SPA) e dei corsi interaziendali organizzati dall'associazione professionale.

Per i giovani maggiormente orientati per le attività pratiche è possibile seguire la formazione di panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a CFP della durata di 2 anni. Una descrizione individuale è disponibile sul sito [www.gateway.one/formazioni](http://www.gateway.one/formazioni).

**Gli aspetti positivi** I panettieri-pasticcieri-confettieri e le panettiere-

pasticciere-confettiere usano la loro creatività per decorare le torte e creare delle specialità.

**Gli aspetti negativi** A seconda dell'azienda, che si tratti di una panetteria-pasticceria, pasticceria, distributore all'ingrosso, ospedale, casa o albergo, gli orari di lavoro sono organizzati in modo diverso.

**Buono a sapersi** Il lavoro quotidiano nel panificio è notevolmente facilitato dalle macchine. Mentre prima i professionisti faticavano molto quando lavoravano grandi quantità di impasto, ora lo fanno con macchine all'avanguardia. Questo lascia più tempo per il lavoro creativo.



## Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
abilità commerciale, talento organizzativo	■		
buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto	■	■	■
capacità di lavorare in gruppo	■	■	
consapevolezza in materia di igiene, senso della pulizia, nessuna allergia	■	■	■
costituzione robusta, fitness e forza	■	■	
destrezza manuale	■	■	■
disponibilità a lavorare in orari irregolari	■		
interesse per il cibo	■	■	
talento per il disegno	■		
talento per la concezione, senso della forma, fantasia	■	■	■

## Percorsi di carriera

Ingegnere/a in tecnologia alimentare SUP (Bachelor)

Tecnico/a alimentarista SSS (diploma federale)

Dirigente del settore panetteria-pasticceria-confetteria EPS (diploma federale)

Capo panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a APF, specialista del ramo panetteria-pasticceria-confetteria APF (attestato professionale federale)

Formazione complementare di 1 anno per conseguire l'AFC nell'altra opzione; cuoco/a AFC (2 anni)

Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC

Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a CFP o scuola elementare completata