



---

**Kompetenzprofil Integrationsvorlehre**  
**Profil de compétences préapprentissage**  
**d'intégration**  
**Profilo di competenze Pretirocinio**  
**d'integrazione**

**Bäckerei-Konditorei**  
**Boulangerie-Pâtisserie**  
**Panetteria-Pasticceria**

del 06.09.2017

---

## Indice

<b>Indice</b>	<b>2</b>
<b>1 Obiettivo</b>	<b>3</b>
<b>2 Caratteristiche e condizioni di base</b>	<b>3</b>
2.1 Caratteristiche del campo professionale	3
2.2 Requisiti di partecipazione individuali	4
2.2.1 Requisiti di partecipazione individuali e specifici per il campo professionale	4
2.2.2 Requisiti linguistici di partecipazione	4
2.2.3 Altri requisiti di partecipazione	4
<b>3 Campi d'attività del pretirocino d'integrazione Panetteria-Pasticceria</b>	<b>5</b>
3.1 Campo d'attività 1: fabbricazione di prodotti di panetteria e pasticceria	5
3.2 Campo d'attività 2: tecniche, utensili, macchinari e impianti	5
3.3 Campo d'attività 3: processi lavorativi personali	5
3.4 Campo d'attività 4: igiene personale, aziendale e nei processi di trasformazione	5
3.5 Campo d'attività 5: sicurezza sul lavoro e protezione della salute	5
3.6 Campo d'attività 6: manutenzione, gestione delle scorte e valorizzazione dei rifiuti	5
<b>4 4 Lista delle competenze perseguite con il pretirocino d'integrazione Panetteria-Pasticceria</b>	<b>6</b>
4.1 Campo d'attività 1: fabbricazione di prodotti di panetteria e pasticceria	6
4.2 Campo d'attività 2: tecniche, utensili, macchinari e impianti	7
4.3 Campo d'attività 3: processi lavorativi personali	8
4.4 Campo d'attività 4: igiene personale, aziendale e nei processi di trasformazione	9
4.5 Campo d'attività 5: sicurezza sul lavoro e protezione della salute	10
4.6 Campo d'attività 6: manutenzione, gestione delle scorte e valorizzazione dei rifiuti	11
<b>5 Elaborazione e presa di posizione</b>	<b>12</b>

## **1 Obiettivo**

Il profilo di competenze descrive le competenze linguistiche, scolastiche e trasversali; le competenze e le conoscenze di base previste per il relativo ambito professionale, che i partecipanti al pretirocino d'integrazione Panetteria-Pasticceria devono aver acquisito al termine della formazione di un anno. Il profilo contiene i principi per la definizione degli obiettivi e dei contenuti e per lo sviluppo dei modelli e dei programmi formativi pratici e scolastici. Gli attestati di partecipazione al pretirocino d'integrazione si riferiscono al profilo delle competenze.

## **2 Caratteristiche e condizioni di base**

### **2.1 Caratteristiche del campo professionale**

I collaboratori attivi nel campo professionale Panetteria-Pasticceria, contribuiscono allo svolgimento delle attività elencate e si contraddistinguono per i seguenti comportamenti:

- a. lavorano e trasformano su istruzione materie prime e prodotti semifiniti in prodotti di panetteria e pasticceria di alta qualità pronti al consumo.
- b. svolgono i lavori avvalendosi delle tecniche, degli apparecchi, delle macchine e degli impianti prescritti in maniera affidabile e responsabile.
- c. rispettano le prescrizioni in materia d'igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente.

## **2.2 Requisiti di partecipazione individuali**

### **2.2.1 Requisiti di partecipazione individuali e specifici per il campo professionale**

I partecipanti al pretirocino d'integrazione Panetteria-Pasticceria si preparano per una formazione professionale di base biennale o triennale. La partecipazione al pretirocino presuppone:

- il riconoscimento dello status di rifugiato (permesso B/F) o come persona ammessa provvisoriamente (permesso F)
- un'esperienza maturata durante stage professionali o pretirocini di orientamento professionale
- un pretirocino di orientamento con un giudizio nettamente positivo
- il potenziale / la capacità di apprendimento a livello di lingua e cultura generale
- la motivazione a seguire una formazione e a continuare poi con una formazione professionale di base
- marcate competenze chiave come affidabilità, puntualità o comportamenti

Per il nostro ramo Panetteria-Pasticceria-Confetteria, in particolare:

- abilità manuale
- consapevolezza degli aspetti legati all'igiene e alla pulizia
- precisione e pazienza (anche in condizioni di stress)
- sana e robusta costituzione fisica (le allergie devono essere dichiarate)
- disponibilità a lavorare in team
- disponibilità a lavorare con orari flessibili

### **2.2.2 Requisiti linguistici di partecipazione**

- Livello linguistico orale: B1 – B2
- Livello linguistico scritto: A2 – B1

### **2.2.3 Altri requisiti di partecipazione**

- Senso per forme e colori
- Senso del gusto e olfatto buoni

### **3 Campi d'attività del pretirocinio d'integrazione Panetteria-Pasticceria**

Le attività qui elencate si svolgono durante l'anno.

#### **3.1 Campo d'attività 1: fabbricazione di prodotti di panetteria e pasticceria**

- Sono consapevoli dell'importanza e del valore di prodotti di qualità superiore per la clientela.
- Trasformano in modo appropriato le materie prime adatte e i prodotti semilavorati secondo le direttive e su istruzione in maniera corretta<sup>1</sup> in prodotti di qualità superiore.

Forniscono il loro contributo soprattutto per i seguenti gruppi di prodotti:

- pani, pani speciali, prodotti di panetteria di grande e piccolo formato
- paste lievitate e involte
- paste, masse, creme e ripieni
- spuntini: snack, panini, bircher muesli, insalate
- pasticceria e paste secche / biscottini

#### **3.2 Campo d'attività 2: tecniche, utensili, macchinari e impianti**

- Riconoscono l'importanza e il valore delle tecniche, degli utensili, dei macchinari e delle installazioni usate all'interno dell'azienda.
- Apprendono l'utilizzo e l'impiego corretto nelle diverse fasi del processo di fabbricazione.

#### **3.3 Campo d'attività 3: processi lavorativi personali**

- Si assicurano che il posto di lavoro sia sempre pulito e in ordine.

#### **3.4 Campo d'attività 4: igiene personale, aziendale e nei processi di trasformazione**

- Riconoscono l'importanza e il valore dell'igiene personale, aziendale e nei processi di trasformazione e la mettono in atto.

#### **3.5 Campo d'attività 5: sicurezza sul lavoro e protezione della salute**

- Sono consapevoli dei pericoli legati al proprio lavoro e si comportano secondo le istruzioni.

#### **3.6 Campo d'attività 6: manutenzione, gestione delle scorte e valorizzazione dei rifiuti**

- Riconoscono l'obiettivo della cura e della manutenzione delle installazioni, delle macchine, degli apparecchi e del materiale aziendale e svolgono tutti i lavori pertinenti in maniera coscienziosa e rispettosa dell'ambiente.
- Smaltiscono i rifiuti in maniera corretta ed evitano d'inquinare l'ambiente.

---

<sup>1</sup> In maniera corretta: nella giusta quantità; in modo adeguato ai processi lavorazione, al prodotto, alle necessità del cliente, alle disposizioni di legge, in maniera efficiente ed economica.

## 4 4 Lista delle competenze perseguite con il pretirocinio d'integrazione Panetteria-Pasticceria

### 4.1 Campo d'attività 1: fabbricazione di prodotti di panetteria e pasticceria

<p>Collaborare alla fabbricazione di prodotti di panetteria e pasticceria è l'attività principale dei partecipanti al pretirocinio d'integrazione Panetteria-Pasticceria. Trasformano in modo appropriato le materie prime adatte e i prodotti semilavorati in prodotti di qualità superiore secondo le direttive e su istruzione. Usano le tecniche, gli utensili, i macchinari e le installazioni adeguate in base alle direttive.</p>				
	<p>Abilità pratiche di base Azienda / corso pratico</p>	<p>Linguaggio professionale Azienda / corso pratico</p>	<p>Conoscenze scolastiche di base<sup>1</sup> Scuola</p>	<p>Competenze trasversali<sup>2</sup> Scuola / azienda / corso pratico</p>
<b>1.1</b>	<b>Lavorare / cuocere</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparo le materie prime (disposizione / mise en place).</li> <li>• Lavoro le paste per ottenere i prodotti (lavorazione).</li> <li>• Riempio i prodotti.</li> <li>• Rivesto e ricopro crostate / torte teglie con pasta.</li> <li>• Metto il pane da cuocere sulle teglie.</li> <li>• Preparo piccoli spuntini.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggo, capisco ed elaboro formulari.</li> <li>• Conto, misuro e peso le quantità.</li> <li>• Riconosco le etichette.</li> <li>• Trasmetto le informazioni importanti ai superiori.</li> <li>• Capisco gli incarichi che mi sono impartiti oralmente dai miei superiori.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colgo le informazioni importanti nei testi audio e nelle conversazioni.</li> <li>• Riconosco le formazioni importanti nei testi (tecnici).</li> <li>• Uso le unità di misura.</li> <li>• Svolgo le operazioni di base (somma, sottrazione, moltiplicazione, divisione) con cifre intere e decimali fino a un milione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricevo e uso le informazioni.</li> <li>• Uso e smaltisco i materiali nel rispetto dell'ambiente.</li> </ul>
<b>1.2</b>	<b>Cottura al forno</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparo i prodotti per la cottura (deporre, spalmare, cospargere, spolverare, incidere).</li> <li>• Aiuto a caricare il forno (infornare).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosco, denomino e capisco le procedure.</li> </ul>		

<sup>1</sup> (lingua, calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)

<sup>2</sup> (competenze metodologiche, sociali e personali; lavorare in Svizzera, norme e valori)

## 4.2 Campo d'attività 2: tecniche, utensili, macchinari e impianti

I partecipanti al pretirocinio d'integrazione Panetteria-Pasticceria riconoscono l'importanza e il valore delle tecniche, degli utensili, dei macchinari e delle installazioni utilizzati all'interno dell'azienda. Ne imparano l'uso e l'impiego corretto nelle varie fasi del processo di fabbricazione.				
	Abilità pratiche di base Azienda / corso pratico	Linguaggio professionale Azienda / corso pratico	Conoscenze scolastiche di base <sup>1</sup> Scuola	Competenze trasversali <sup>2</sup> Scuola / azienda / corso pratico
<b>2.1</b>	<b>Utensili, macchinari e impianti</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso gli utensili, i macchinari e le installazioni disponibili in azienda secondo le direttive.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosco e denomino i processi lavorativi e gli utensili aziendali.</li> <li>• Conosco e capisco le regole di sicurezza.</li> <li>• Conosco l'equipaggiamento di protezione e so indicarlo.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capisco le misure sanitarie e preventive.</li> </ul>
<b>2.2</b>	<b>Tecniche</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applico le tecniche usate in azienda per gli usuali processi lavorativi secondo le direttive.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capisco gli incarichi che mi sono impartiti oralmente dai miei superiori.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricevo e uso le informazioni.</li> </ul>

<sup>1</sup> (lingua, calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)

<sup>2</sup> (competenze metodologiche, sociali e personali; lavorare in Svizzera, norme e valori)

### 4.3 Campo d'attività 3: processi lavorativi personali

I partecipanti al pretirocinio d'integrazione Panetteria-Pasticceria sono consapevoli che le procedure e i processi lavorativi sono organizzati in funzione dell'azienda. Lavorano secondo le direttive generali e aziendali.				
	Abilità pratiche di base Azienda / corso pratico	Linguaggio professionale Azienda / corso pratico	Conoscenze scolastiche di base <sup>1</sup> Scuola	Competenze trasversali <sup>2</sup> Scuola / azienda / corso pratico
<b>3.1</b>	<b>Gestione del tempo</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavoro nel rispetto delle direttive temporali e organizzative.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunico ai miei superiori, con parole semplici, di essere / non essere in grado di svolgere un lavoro nei tempi indicati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nella realtà scolastica e professionale quotidiana, mi esprimo in maniera comprensibile.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Curo la collaborazione nel team.</li> <li>Accetto le critiche e gestisco i conflitti in modo costruttivo.</li> <li>Rispetto gli accordi e le regole.</li> <li>Rispetto le persone.</li> </ul>
<b>3.2</b>	<b>Organizzazione del posto di lavoro</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mi assicuro che il posto di lavoro sia sempre pulito e in ordine.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantengo l'ordine sul posto di lavoro.</li> </ul>

<sup>1</sup> (lingua, calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)

<sup>2</sup> (competenze metodologiche, sociali e personali; lavorare in Svizzera, norme e valori)



#### 4.4 Campo d'attività 4: igiene personale, aziendale e nei processi di trasformazione

I partecipanti al pretirocinio d'integrazione Panetteria-Pasticceria riconoscono l'importanza e il valore dell'igiene personale, aziendale e nei processi di trasformazione e mi comporto di conseguenza.				
	Abilità pratiche di base Azienda / corso pratico	Linguaggio professionale Azienda / corso pratico	Conoscenze scolastiche di base <sup>1</sup> Scuola	Competenze trasversali <sup>2</sup> Scuola / azienda / corso pratico
<b>4.1</b>	<b>Igiene</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applico quotidianamente i principi d'igiene personale, aziendale e d'igiene nei processi di trasformazione in maniera corretta e consapevole.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono in grado di leggere e capire le prescrizioni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redigo testi importanti per la scuola e la professione basandomi su modelli predefiniti (brevi comunicazioni per mail o lettere standard, immissioni di dati nel computer e in formulari).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso le installazioni aziendali con cura.</li> </ul>

<sup>1</sup> (lingua, calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)

<sup>2</sup> (competenze metodologiche, sociali e personali; lavorare in Svizzera, norme e valori)

## 4.5 Campo d'attività 5: sicurezza sul lavoro e protezione della salute

I partecipanti al pretirocinio d'integrazione Panetteria-Pasticceria sono consapevoli dei pericoli legati al proprio lavoro e si comportano secondo le istruzioni.				
	Abilità pratiche di base Azienda / corso pratico	Linguaggio professionale Azienda / corso pratico	Conoscenze scolastiche di base <sup>1</sup> Scuola	Competenze trasversali <sup>2</sup> Scuola / azienda / corso pratico
<b>5.1</b>	<b>Riconoscere i pericoli e adottare misure</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuo rischi e pericoli in azienda.</li> <li>• Rispetto le direttive aziendali e le regole di sicurezza.</li> <li>• Indosso quotidianamente i dispositivi di protezione individuale necessari (DPI).</li> <li>• Rispetto le direttive in materia di autorizzazione degli accessi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indico e capisco rischi e pericoli.</li> <li>• Conosco le malattie professionali, so indicarne le cause e conosco le misure di prevenzione.</li> <li>• Indico ambiti e abiti da lavoro.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capisco le misure sanitarie e preventive.</li> </ul>
<b>5.2</b>	<b>Garantire la capacità lavorativa</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adotto le misure necessarie per mantenermi in salute.</li> <li>• Lavoro indossando ogni volta abiti e calzature da lavoro adeguati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosco le procedure dell'organizzazione d'emergenza.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capisco gli obiettivi della formazione.</li> <li>• Rispetto le regole della collaborazione in azienda e nella scuola professionale.</li> </ul>

<sup>1</sup> (lingua, calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)

<sup>2</sup> (competenze metodologiche, sociali e personali; lavorare in Svizzera, norme e valori)

#### 4.6 Campo d'attività 6: manutenzione, gestione delle scorte e valorizzazione dei rifiuti

I partecipanti al pretirocinio d'integrazione Panetteria-Pasticceria riconoscono l'obiettivo della cura e della manutenzione delle installazioni, delle macchine, degli apparecchi e del materiale aziendale e svolgono tutti i lavori legati a questo scopo in maniera coscienziosa e rispettosa dell'ambiente.

	Abilità pratiche di base Azienda / corso pratico	Linguaggio professionale Azienda / corso pratico	Conoscenze scolastiche di base <sup>1</sup> Scuola	Competenze trasversali <sup>2</sup> Scuola / azienda / corso pratico
<b>6.1</b>	<b>Manutenzione</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso i prodotti per la pulizia e la disinfezione nel modo corretto, con le dosi prescritte secondo le direttive.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosco e capisco le direttive aziendali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• So usare un computer nel modo corretto (accensione, spegnimento, avvio e arresto di elementi del desktop e programmi).</li> <li>• Conosco le tecniche di base per evidenziare, copiare, spostare e cancellare.</li> </ul>	
<b>6.2</b>	<b>Gestione delle scorte</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestisco le merci, le materie prime, i prodotti semilavorati secondo le direttive, garantendo così la qualità.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• So contare, misurare e pesare le quantità.</li> <li>• Leggo e capisco le liste d'inventario e le etichette di articoli e merci.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• So usare le unità di misura.</li> <li>• Sono rilevare dati da tabelle.</li> </ul>	
<b>6.3</b>	<b>Valorizzazione dei rifiuti</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evito, riduco e separo i rifiuti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosco le denominazioni dei rifiuti e i processi per la gestione dei rifiuti e so descriverli con parole semplici.</li> </ul>		

<sup>1</sup> (lingua, calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)

<sup>2</sup> (competenze metodologiche, sociali e personali; lavorare in Svizzera, norme e valori)

## 5 Elaborazione e presa di posizione

Il presente profilo di competenze pretirocinio d'integrazione Panetteria-Pasticceria è stato elaborato dalle seguenti parti:

Lucerna,

Cantone di Lucerna

Responsabile BIZ-Beratungs- und Informationszentrum für Bildung und Beruf

Bettina Beglinger

Berna,

SBC Associazione Panettieri-Pasticceri-Confettieri svizzeri

Presidente

Direttore

Silvan Hotz

Urs Wellauer

Lucerna,

Bäcker-Confiseurmeister-Verband Kanton Luzern

Presidente

Responsabile dei periti

Josef Kreyenbühl

Esther Wehren

Lucerna,

Scuola professionale Richemont / centro di competenza del ramo Panetteria Pasticceria Confetteria

Suppl. direttore & responsabile della formazione

Markus Zimmerli

Il presente profilo di competenze pretirocinio d'integrazione (PTI) Panetteria-Pasticceria è stato approvato dalla Segreteria di Stato della migrazione SEM.

Segreteria di Stato della migrazione SEM

Responsabile di progetto pretirocini d'integrazione

Thomas Fuhrmann