

La stagione delle fiere di settore chiude in bellezza

Alla iba 2012 la funzione di commiato

L'alternarsi è noto: apre il siab, segue l'europan e poi la iba suggella l'attività del terzetto internazionale rivolta ai nostri mestieri, con particolare riguardo a quello di panettiere.

Monaco, la gioiosa capitale della Baviera, ospiterà la rassegna dal 16 al 21 settembre prossimi. Oltre 1'100 espositori presenteranno alla folla di visitatori provenienti da una sessantina di paesi, tutto quanto può interessare alle panetterie artigianali e industriali; pasticcerie e bar; negozi di alimentari e imprese di catering; alberghi, ristoranti, caffetterie, rosticcerie e ritrovi gastronomici d'ogni tipo.

L'offerta della tecnica più avanzata

Essa spazia sull'intero panorama d'utilizzo per ogni tipo di impresa; dalla produzione allo spaccio passando dagli impianti, anche di climatizzazione con tutta la gamma riferita alle tecniche del freddo alla logistica; progettazione, soluzioni di automazione, informatiche, strumenti di misura e laboratori d'analisi, fino alla vendita al dettaglio che considera il confezionamento, tutto con il massimo riguardo per la pulizia, l'igiene e la sicurezza.

Tra le manifestazioni di contorno da citare la ibaCUP, che offrirà l'occasione per scoprire i panettie-

ri e pasticceri più profilati all'opera e grazie alle mostre altamente selettive dei rispettivi lavori. Poi la iba Seminars & Factory Tours – seminari e visite in aziende a Lochham per entrare nel vivo della produzione – contatti diretti allo stand dell'associazione di categoria (Akademie Deutsche-Bäckerhandwerk, padiglione 3) per informazioni e consulenze.

Poi, novità assoluta, un assaggio della Oktoberfest con il clima della celebre manifestazione ricreato sotto un tendone da 1000 posti, allestito all'interno della Fiera, alla vigilia del via ufficiale con la prima «spillata» di birra.

iba 2012

- **Durata:** dal 16 al 21 settembre 2012.
- **Luogo:** Messe München (D).
- **Orari:** dalle 9.30 alle 18.00, ultimo giorno 17.00.
- **Prezzi:** giornaliera, online 26 €, sul posto 32, due giorni 36, risp. 44 €.
- **Informazioni e riservazioni:** www.iba.de/en/visitors/travel.

Mai passare sotto silenzio!



Esempio di produzione artigianale.

Quello di lamentarsi è atteggiamento piuttosto diffuso e pure deleterio – gli esempi non mancano – senza prendere mai una posizione chiara che deponga a favore di chi reagisce e anche della categoria di servizio che rappresenta. Una provvida eccezione che può ben servire da esempio, l'ha fornita di recente il collega Walter Bossalini – fresco successore dell'impresa di Giancarlo Seitz, Lugano – che ha risposto a una lettrice del Corriere del Ticino, intervenuta sullo stesso per lamentarsi dei prezzi a suo dire elevati, che terrebbero lontani i turisti. Bossalini replicando sullo stesso quotidiano con lo scritto «Ai turisti conviene venire da noi», elenca validi motivi a sostegno e poi entra nel vivo dell'intervento che cito.

«Nel suo scritto lei signora lamenta il fatto di avere pagato 45 franchi al chilo alcuni nostri prodotti dolciari. Mi permetto rammentarle che i nostri sono prodotti interamente artigianali. Mi preme inoltre farle sapere – cosa che per ovvi motivi non può sapere – che tutti i nostri biscotti (così come gli altri prodotti dello stesso tipo) contengono

burro ticinese che acquisto personalmente in un noto caseificio dell'Alta Leventina. Ciò che, oltretutto, consente il mantenimento di non pochi posti di lavoro in una regione di montagna (scusi se è poco?).

Se non fosse convinta delle mie spiegazioni, la inviterei a recarsi in un qualsiasi grande magazzino della nostra regione. Scoprirebbe così che i biscotti di produzione industriale costano 39 franchi il chilo, senza oltretutto che una commessa la accolga e la serva correttamente. Le ricordo infine che sarà nostra premura ovviare alla sua lamentela concernente il listino prezzi, che in futuro sarà esposto in maniera più visibile e consona alla facilità di lettura da parte dei clienti. Walter Bossalini, Lugano».

Mi permetto una postilla all'esemplare risposta di Bossalini: sull'arco di decenni ho avuto tanti contatti diretti con le consumatrici, di regola alla ricerca di suggerimenti e nuove ricette. Mai, da queste signore che mettevano le mani in pasta, ho raccolto lamentele sui prezzi. nc

Consigli per la votazione del 23 settembre

In merito alla votazione popolare del 23 settembre, l'Unione svizzera delle arti e mestieri suggerisce – e il Direttivo dell'ASMPP vi aderisce unanimemente – quanto segue:

- Iniziativa popolare contro «il fumo passivo». **No**

Motivazione: gli iniziati visti vogliono creare un regolamento estrema-

mente restrittivo per tutto il Paese. L'accettazione avrebbe inevitabilmente ripercussione su altre leggi riguardanti la prevenzione o l'alcool.

- Iniziativa popolare «Sicurezza dell'alloggio al pensionamento». **Si**
- Ordinanza federale sulla promozione musicale dei giovani: **Libera scelta**



iba – crocevia mondiale del nostro settore.

Il responsabile nazionale della formazione informa

La nuova formazione di panettiere-pasticcere-confettiere

Tutte le imprese che già in passato hanno formato apprendisti, devono poter continuare a farlo. Tale criterio essenziale è stato preso in considerazione nell'elaborare i documenti relativi alle nuove formazioni.

Le due nuove formazioni d'entrata di panettiere-pasticcere-confettiere (PPC) hanno preso il via il mese d'agosto 2011, e tutto è funzionato bene. La formazione triennale è sancita con l'attestato federale di capacità (AFC); quella biennale con il certificato di formazione professionale (CFP). Nel frattempo in tutto il paese si sono tenute sedute informative allo scopo di notificare ai formatori professionali le novità.

Tutti i documenti e strumenti di lavoro sono disponibili sul sito www.richemont.ch e su quelli delle associazioni cantonali di categoria.

Formazione iniziale di due anni

Nell'ambito della formazione iniziale di PPC-CFP, le capacità dei candidati vanno analizzate in vista di coincidere con le possibilità dell'impresa formatrice. Dieci gruppi di prodotti sono a disposizione; occorre definirne cinque sui quali basare la formazione sin dall'inizio. In seguito è possibile adattarli allorché gli apprendisti – nel corso del primo anno di formazione – mostrano altre competenze. È importante fare questo passo in tempo utile, in quanto i cinque gruppi di prodotti scelti saranno materia per l'esame di qualificazione.

Formazione iniziale di tre anni

Nell'ambito della formazione iniziale di PPC-AFC, l'orientamento scelto – panettiere-pasticcere o pasticcere-confettiere – va specificato sul contratto di tirocinio. In base alla propria produzione e alle qualifiche del suo personale, ogni impresa può decidere di formare gli apprendisti seguendo l'uno o l'altro degli orientamenti, ma anche di entrambi.

Le imprese che in passato hanno assicurato la formazione in solo uno dei due mestieri e che desiderano iniziare la formazione di apprendisti, devono richiedere all'autorità cantonale l'autorizzazione per il nuovo orientamento. Tutte le imprese che desiderano iniziare per la prima volta la formazione di apprendisti, devono richiedere l'autorizzazione all'Ufficio cantonale della formazione professionale.

Campagna promozionale di reclutamento

A fronte del calo di apprendisti, la nuova associazione nata dalla fusione di ASMPP e USMPC ha deciso di lanciare una campagna promozionale di ricerca delle nuove leve, da subito e fino alla tenuta della FBK 2013. Però, qualsiasi iniziativa in tale senso messa in atto da singole aziende, sarà salutata con piacere e sostegno. A tale scopo elenchiamo qui appresso alcuni suggerimenti.

Consigli e finalità

- Utilizzo del materiale informativo esistente (prospetti sui mestieri disponibili gratis presso l'ASMPP) e richiesta del DVD (al costo di 31.30).
- Partecipazione a mostre artigianali locali che pubblicizzano la fabbricazione artigianale.
- Organizzazione di giornate delle porte aperte e inviti mirati alle classi scolastiche.
- Collaborazione con insegnanti in vista d'informare le scolaresche direttamente nelle loro sedi.
- Promozione di stage aziendali e annunci di posti vacanti nei propri negozi.
- Messa in evidenza delle buone prospettive d'avvenire nelle professioni legate al nostro artigianato.

- Promozione del sentimento di fierezza professionale.
- Associazione degli alimenti al senso del piacere.
- Trasmissione di un'immagine costantemente positiva.

Vi sarei molto grato – cari colleghi e cari formatori professionali – di voler cogliere ogni occasione propizia mirante alla promozione.

Dobbiamo essere i primi a mobilitarci per la ricerca di forze nuove.



Peter Galli Il capo della formazione Peter Galli.

Esami professionali 2013 con attestato professionale superiore per

Capo panettiere-pasticciere Capo confettiere-pasticciere-gelatiere

secondo il regolamento.

Condizioni per l'ammissione

- attestato di capacità federale di panettiere-pasticciere per gli esami di capo panettiere-pasticciere;
- attestato di capacità federale di pasticciere-confettiere per gli esami di capo confettiere-pasticciere-gelatiere;
- almeno 3 anni di attività professionale dopo la fine del tirocinio al 1 gennaio 2013, nella professione degli esami scelti (panettiere-pasticciere o pasticciere-confettiere);
- attestato di frequenza del corso per maestri di tirocinio.

Preparazione agli esami

Per una preparazione seria e appropriata è indispensabile seguire un corso preparatorio.

Date degli esami

- Esami pratici (nel laboratorio del candidato): dal 2 settembre fino al 31 ottobre 2013.
- Esami teorici: 24 giugno 2013 esame scritto; 1 e 5 luglio 2013 esame orale.

Tassa

Ca. Fr. 2400.–. Il materiale per l'esame pratico in laboratorio nonché le spese di viaggio, vitto e pernottamento sono a carico del candidato.

Iscrizione

L'iscrizione deve essere fatta mediante il formulario d'iscrizione ufficiale entro il 30 settembre 2012. Iscrizioni inoltrate dopo questa data non saranno più prese in considerazione. Ulteriori dettagli si trovano nel regolamento che dev'essere letto attentamente prima dell'iscrizione definitiva.

Informazioni, regolamento e formulario d'iscrizione sono ottenibili presso: Richemont, Scuola professionale, Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerna, Telefono 041 375 85 85, Fax 041 375 85 90, Internet: www.richemont.ch, e-mail: richemont@richemont.ch.

Associazione svizzera
maestri panettieri-pasticciere;
Unione svizzera
maestri pasticciere-confettieri