



L'accurata, elegante esposizione dei lavori d'esame eseguiti da Rahel Bürgi.



Panoramica sull'esposizione dei lavori eseguiti da Andrea Giacomini.

I Campionati nazionali dei mestieri (SwissSkills)

In campo per il Ticino Rahel Bürgi e Andrea Giacomini

Rahel gareggerà nel settore pasticceria-confetteria e Andrea in quello della panetteria-pasticceria. Nessun esponente per il ramo del commercio al dettaglio.

A causa del diverso calendario scolastico che condiziona lo svolgimento degli esami di fine tirocinio a inizio primavera in tutta la Svizzera, salvo che in Ticino, altrove s'è potuto far capo al risultato degli stessi al fine di proporre le candidature ai Campionati nazionali.

Da noi, per impellenti ragioni di tempo, si è scelto e deciso di ricorrere a un sistema selettivo che tenesse in conto i risultati ottenuti in classe, rispettivamente – e ben più importanti per la partecipazione al concorso – a quelli conseguiti durante la frequenza ai mini-concorsi e alle esercitazioni pratiche effettuate in laboratorio a Trevano.



Dettaglio sulle torte.

I nostri rappresentanti

Di Rahel Bürgi abbiamo già scritto, da quando un paio d'anni fa collaborava con Stefania Morinini a preparare piccole decorazioni nella postazione che la pasticceria Marnin aveva allestito per un mercato tenutosi sul lungolago d'Ascona.

Nella scheda descrittiva che i partecipanti hanno già redatto, alla voce hobbies Rahel dichiara: musi-

ca, suonare il violino, dipingere, il lavoro manuale creativo, leggere... Come motto o divisa, se si preferisce, afferma: «Misurarsi con passione, vincere con fierezza, perdere con rispetto, mai desistere!» Andrea che ha sostenuto l'esame complementare di panettiere-pasticcere gli scorsi 26 e 28 agosto – ero sul posto alla conclusione per poter completare questo articolo – quali passatempi annuncia mu-

sica e pesca, ma sul motto era titubante. Dopo averne osservato il comportamento, anche a Trevano in certe occasioni, mi sono permesso di proporgliene uno che lui ha accettato con slancio, eccolo: «Non sembra, ma sono uno che si impegna».

Ai nostri giovani rappresentanti auguriamo soddisfazioni e successo.

Nereo Cambrosio



Rahel Bürgi con alla sua destra l'aiutante all'esame Sarah Weber.



Luca Poncini (maestro di tirocinio), Andrea Giacomini e Laura Rusconi (sua aiutante).

Precisazioni sui primi campionati nazionali dei mestieri

Gli spazi di bernexpo – 80000 m² – della capitale ospiteranno tra il 17 e il 21 settembre questa prima assoluta. All'incirca 1000 giovani rappresentanti di 130 professioni presenteranno i loro lavori, e 70 di loro disputeranno concorsi specifici.

Per il nostro settore saranno presenti 12 candidati per ciascuna delle tre specializzazioni, vedasi le loro foto a pagine 5-9 di questo

numero. Trattasi di un'occasione eccezionale a favore della promozione dei mestieri, che nel contempo offre al pubblico – sicuramente folto grazie a chi ha figli da avviare a un mestiere – un'opportunità unica per prendere contatto visivo con quelli che interessano. Lo stesso vale per le classi scolastiche di fine ciclo obbligatorio, che contano molti candidati ai lavori manuali.

La PCS a tutto regime

Con il suo vice-direttore Urs Welauer, la nostra organizzazione professionale si sta impegnando a fondo nei preparativi. In particolare ha allestito un'arena speciale per le esibizioni dei nostri migliori giovani, che si batteranno al meglio delle loro possibilità alla ricerca di medaglie. L'Associazione cantonale bernese sosterrà la manifestazione metten-

do in campo apprendisti che asseconderanno i candidati; ma anche a disposizione per fornire ai visitatori le informazioni dettagliate riguardanti l'attività nei nostri settori.

Domenica 21 settembre, dopo che gli oltre 300 esperti delle giurie avranno allestito le graduatorie, grande festa finale; davvero uno spettacolo da seguire.

Nereo Cambrosio

Ora anche in versione E-Book con funzionalità E-Study

«Nozioni di base» introduce nuovi standard

Giunto alla sua seconda edizione, il volume «Nozioni di base» è ormai un punto di riferimento nel suo campo: la pubblicazione di 670 pagine presenta l'intera gamma del sapere nei settori della panetteria, pasticceria e confetteria in modo chiaro e facilmente comprensibile.

Numerose illustrazioni grafiche, tabelle ed oltre 2000 fotografie facilitano il processo d'apprendimento, aiutando a fissare i concetti che si possono trovare nel libro.

Lessico indispensabile

«Nozioni di base» è più di un semplice supporto didattico, fungendo infatti da vero e proprio dizionario enciclopedico ed indispensabile manuale da consultare nel lavoro quotidiano, a tutti i livelli di formazione e di esperienza professionale.

Il volume completo «Nozioni di base» è ora disponibile nella sua moderna versione E-Book, intuitiva da utilizzare e con funzionalità E-Study integrata.

Il libro può anche essere scaricato come «app» per tablet e smartphone (Apple iOS, Android) o come programma per computer/laptop (Windows, Mac).

Nell'E-Book è possibile visionare l'intero contenuto – tutti i testi, tabelle, foto e illustrazioni grafiche – della versione stampata. Il grande vantaggio: i contenuti sono di-

sponibili in ogni momento per apprendimento o consultazione non solo online (tramite accesso ad Internet) ma anche offline (senza accesso ad Internet).

Funzioni non trascurabili

Il libro digitale «Nozioni di base» dispone di numerose funzioni che facilitano l'apprendimento:

■ **Utilizzo offline:** per la lettura, l'apprendimento e l'elaborazione dei contenuti non è necessario disporre di un accesso ad Internet. L'E-Book può essere consultato in modo indipendente, dappertutto ed in ogni momento.

■ **Contenuti svilupparli:** appunti personali sotto forma di annotazioni a margine, evidenziazioni, fogli scritti individualmente o pagine web immesse possono essere direttamente integrati nell'E-Book. In questo modo lo si può trasformare nel proprio compendio personale – tutto al giusto e soprattutto in un unico posto.

■ **Apprendimento con contenuti collegati tra loro:** l'apprendimento richiede strutture, collegamenti, interattività. L'E-Book offre proprio queste funzionalità. L'indice è sempre visibile, i concetti si possono facilmente trovare con la funzione di ricerca oppure posso-

no essere direttamente consultati su Internet – per esempio su Wikipedia. I differenti supporti e contenuti didattici possono essere collegati tra loro.

■ **Multimedialità:** i contenuti quali film, file vocali, grafici animati ed interattivi possono essere direttamente integrati nell'app o da internet. I contenuti multimediali possono essere scaricati sul proprio dispositivo e utilizzati in questo modo offline.

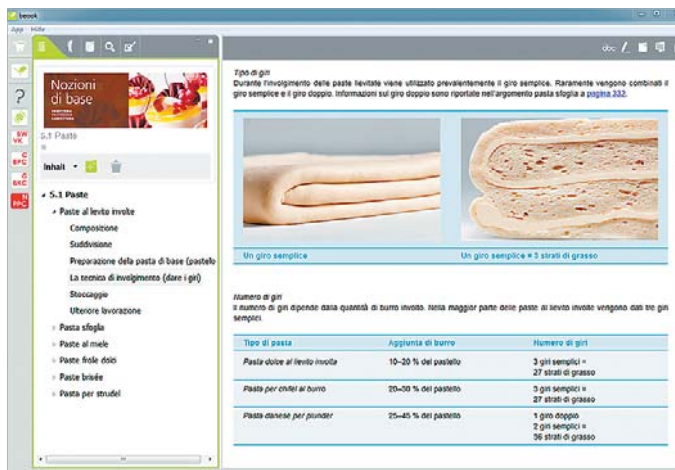
■ **Sempre attuale:** anche nel caso di nuove edizioni, si sarà sempre in possesso della versione più attuale, e gli appunti personali (evidenziazioni, annotazioni a margine, ecc.) resteranno intatti. Oltre ai contenuti didattici veri e propri sono a disposizione tutte le domande dell'ex piattaforma «E-Study». Il grande vantaggio ora: le domande sono direttamente collegate offline con l'E-Book «Nozioni di base» e dunque con i contenuti



didattici.

Non è pertanto necessario accedere tramite browser e Internet ad una pagina web esterna. In questo modo l'apprendimento avviene più semplice, intuitivo e motivante e, di riflesso, più mirato e durevole.

Bernhard Boesch,
Scuola professionale Richemont



Il contenuto dell'E-Book è identico a quello dell'edizione cartacea.

Conoscenze basilari come E-Book

Disponibile da subito

Il libro «Nozioni di base», inclusi E-Book ed E-Study, è disponibile presso la casa editrice Richemont al prezzo di 200 CHF (pacchetto comprensivo di libro, E-Book ed E-Study). La licenza vale per l'utilizzo su un terminale dell'E-Book acquistato.

Importante

Se si possiede già il libro «Nozioni di base» ma senza E-Book, è possibile acquistare una licenza per l'E-Book contro prova di acquisto. Quale

prova d'acquisto vale la fattura o il libro stampato.

- Prezzo licenza per apprendisti 20 CHF
- prezzo licenza per adulti 25 CHF

Procedimento

Inviarci la copia della fattura del libro «Nozioni di base» o presentarla direttamente al nostro sportello a Lucerna o a Pully. Nel caso non si sia più in possesso della fattura, è possibile passare direttamente di persona con il libro al nostro sportello.