

Consigli e trucchi per la formazione

Il primo trimestre degli apprendisti che hanno iniziato l'apprendistato nel 2017 è terminato. Nel secondo trimestre verranno confrontati con il Tool «Learndoc». Per usufruirne al meglio, si utilizzano vari modi, i quali possono rivelarsi molto utili. Probabilmente non la vedranno così inizialmente né gli apprendisti né i formatori. Più si avvicinerà la procedura di qualificazione, più darà un senso il lavoro svolto.

- Nel 1° anno d'apprendistato create o definite i prodotti per la vostra lista. La lista dei prodotti si trova su www.forme-deine-zukunft.ch > Dokumente > Produktion-EFZ o EBA (AFC o CFP) che non sono gli stessi fogli.
- Determinate in questi prodotti i semi lavorati necessari ed elencate questi in una lista.
- Gli apprendisti devono mettere un «visto» dopo aver lavorato con

» Gli apprendisti devono documentare la loro esperienza su «Learndoc».

- un semi lavorato, così sia l'apprendista sia il formatore hanno sotto controllo quante volte è stato fatto l'esercizio su questo prodotto.
- Il formatore definisce la quantità delle ricette che deve sapere l'apprendista entro un mese.

Esempio: Al mese 5 prodotti semi lavorati entro il 25 del mese, anche se ci sono vacanze, corsi interaziendali o giorni festivi in queste quattro settimane. Gli apprendisti devono imparare a gestirsi.

- L'apprendista prepara una lista con i nomi dei prodotti del mese, che sono stati visti in azienda. Così è più facile tener controllato i prodotti.
- Ricette con errori vanno corretti entro il 25 del mese successivo.
- Gli apprendisti devono marcare la dimensione del lotto dell'azienda e creare una copia convertita per la procedura di qualificazione.
- Ricordatevi che ci sono prodotti che si tengono per poco tempo nell'assortimento. Per questo si consiglia di fare subito delle foto del prodotto. Per la miglior presentazione ricevete sicuramente degli aiuti da parte della vendita (foto-ricetta). Ogni apprendista deve preparare le foto delle singole fasi lavorative del prodotto

- per Learndoc e descrivere il tutto in modo dettagliato. È consigliato creare una cartella sul proprio computer dove tenere le foto dei prodotti, così l'apprendista li trova facilmente quando ne ha bisogno.
 - Gli apprendisti devono documentare la loro esperienza su «Learndoc». Quali sono i prodotti che si devono tenere sott'occhio/cosa devo fare per non ripetere un errore/cosa era successo, in quanto il prodotto non è riuscito in modo ottimale/ecc.
- Questa documentazione dell'esperienza non è un desiderio della Richemont o della PCS. La documentazione dell'esperienza è un requisito legale (Legge sulla formazione professionale LFP), che dev'essere soddisfatta. È da consi-

derare in modo uguale come il diario operativo di un apprendista falegname.

Nel caso in cui il formatore si dovesse trovare in difficoltà sull'utilizzo può rivolgersi ad un maestro esperto, così da poter partecipare all'istruzione di Learndoc.

I consigli e i trucchetti elencati sono un'indicazione su come si può procedere. Condivideteci le vostre esperienze positive così da poterle trovare una fatta su misura. Tramite il buon esempio e un pensare positivo verso le condizioni richieste, passate un buon messaggio agli apprendisti. Auguro a tutti tanto piacere nel proseguimento e nella formazione degli apprendisti.

Peter Signer, membro CD; responsabile della formazione PCS

Ogni bene per lo sprint finale

Mancano circa sette mesi alla conclusione dell'apprendistato dei giovani in formazione al terzo anno. Per arrivare al traguardo però ci vuole ancora molto impegno. Per motivarli con un «doping» legale, la redazione di «panissimo» offre da subito fino a luglio 2018 un abbonamento gratuito.

Organo ufficiale

«panissimo» è la principale pubblicazione per la categoria professionale e l'organo ufficiale di pubblicazione dell'Associazione svizzera dei mastri panettieri-confetteri svizzeri.

Annunci di lavoro

I lettori di «panissimo» ricevono informazioni specializzate sulle tendenze, gli sviluppi del mercato e le novità. Inoltre si possono trovare sul giornale, un gran numero di inserzioni per posti vacanti, che per la ricerca di un impiego dopo il tirocinio non è poca cosa.

Contributi editoriali

La redazione è pronta a ricevere da parte dei giovani apprendisti nuove idee e contributi editoriali.

Tutto il team della redazione di «panissimo» augura ogni bene per lo sprint finale! Claudia Vernocchi

Dopo il sale la discussione sullo zucchero

Durante l'Expo 2015 di Milano, è stato firmato un accordo tra dieci produttori alimentari svizzeri e il Consigliere federale Alain Berset. L'accordo prevede di ridurre nei prossimi quattro anni, la quantità di zucchero del 2,5% nello Yogurt e del 5% nel Müesli. L'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità), vuole ridurre gli zuccheri e i grassi nei generi alimentari. «Insieme alla Scuola professionale Richemont dobbiamo dimostrare ai consumatori che il problema non sono i nostri prodotti. Non è lo zucchero o il grasso contenuto nei prodotti ad essere dannoso, ma soltanto la quantità che ne viene assunta» ha evidenziato il direttore PCS Urs Wellauer. cv

Burro – le scorte e il prezzo in Svizzera

Le scorte di burro sono attualmente abbastanza al limite. Rispetto agli anni precedenti, la riserva di burro è diminuita ma la Pistor garantisce una scorta fino alla fine dell'anno. A partire dal 1° ottobre si è verificato un aumento di prezzo del latte. I prezzi del burro sono alti e le riserve di 1050 tonnellate sono veramente al limite. In vista dell'aumento del consumo di burro per la fine dell'anno, si può parlare di una carenza del prodotto. cv

