

**Ordinanza della SEFRI****sulla formazione professionale di base****Panettiera-pasticciera-confettiera/****Panettiere-pasticciere-confettiere****con certificato federale di formazione pratica (CFP)**

del 27 ottobre 2010 (Stato 1° gennaio 2018)

**21107**

**Panettiere-pasticciere-confettiere CFP/  
 Panettiera-pasticciera-confettiera CFP  
 Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA/  
 Bäcker-Konditor-Confiseur EBA  
 Boulangère-pâtissière-confiseuse AFP/  
 Boulanger-pâtissier-confiseur AFP**

*La Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI),*

visto l'articolo 19 della legge federale del 13 dicembre 2002<sup>1</sup> sulla formazione professionale (LFPr);

visto l'articolo 12 dell'ordinanza del 19 novembre 2003<sup>2</sup> sulla formazione professionale (OFPr),

visto l'articolo 4 capoverso 4 dell'ordinanza del 28 settembre 2007<sup>3</sup> sulla protezione dei giovani lavoratori (OLL 5),<sup>4</sup>

*ordina:*

**Sezione 1: Oggetto e durata****Art. 1** Profilo professionale

I panettieri-pasticcieri-confettieri di livello CFP svolgono, in particolare, le seguenti attività e si contraddistinguono per i seguenti comportamenti:<sup>5</sup>

- a. lavorano e trasformano materie prime e prodotti semifiniti in prodotti di pasticceria di alta qualità e pronti al consumo e, a seconda della scelta fatta, anche in prodotti di panetteria o di confetteria;

RU **2010** 6011

<sup>1</sup> RS **412.10**

<sup>2</sup> RS **412.101**

<sup>3</sup> RS **822.115**

<sup>4</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6575).

<sup>5</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6575).

- b.<sup>6</sup> svolgono i lavori avvalendosi, in maniera economica ed efficiente dal punto di vista energetico, delle tecniche, degli apparecchi, delle macchine e degli impianti prescritti;
- c. in base alle istruzioni creano prodotti graditi alla clientela e che invogliano all'acquisto;
- d. rispettano le prescrizioni in materia d'igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente;
- e. dimostrano orientamento alla clientela e scrupolosità e assicurano in questo modo l'alta qualità e affidabilità del loro lavoro.

## **Art. 2** Durata e inizio

<sup>1</sup> La formazione professionale di base dura due anni.

<sup>2</sup> L'inizio della formazione professionale di base segue il calendario scolastico della relativa scuola professionale.

## **Sezione 2: Obiettivi ed esigenze**

### **Art. 3** Competenze operative

<sup>1</sup> Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono espressi sotto forma di competenze operative agli articoli 4–6.

<sup>2</sup> Essi valgono per tutti i luoghi di formazione.

### **Art. 4** Competenza professionale

La competenza professionale comprende conoscenze e capacità nei seguenti ambiti:

- a. lavorazione artigianale e tecnologia;
- b. creazione;
- c. qualità e sicurezza.

### **Art. 5** Competenza metodologica

La competenza metodologica comprende conoscenze e capacità nei seguenti ambiti:

- a. tecniche di lavoro;
- b. strategie d'informazione e di comunicazione;
- c. strategie d'apprendimento.

<sup>6</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

## **Art. 6** Competenza sociale e personale

La competenza sociale e personale comprende conoscenze e capacità nei seguenti ambiti:

- a. autonomia e senso di responsabilità;
- b. apprendimento continuo;
- c. capacità di comunicare;
- d. capacità di gestire i conflitti;
- e. capacità di lavorare in gruppo;
- f. forme comportamentali;
- g. capacità di lavorare sotto pressione.

## **Sezione 3: Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente**

### **Art. 7<sup>7</sup>**

<sup>1</sup> All'inizio e durante la formazione gli operatori forniscono e spiegano alle persone in formazione le prescrizioni e le raccomandazioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente, in particolare quelle relative alla comunicazione dei pericoli (simboli di pericolo e di obbligo, pittogrammi).

<sup>2</sup> Dette prescrizioni e raccomandazioni sono fornite in tutti i luoghi di formazione e considerate nelle procedure di qualificazione.

<sup>3</sup> Tutti i luoghi di formazione sensibilizzano le persone in formazione allo sviluppo sostenibile, con particolare attenzione all'equilibrio tra interessi sociali, ecologici ed economici.

<sup>4</sup> In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 e secondo le prescrizioni dell'articolo 4 capoverso 4 OLL 5 è ammesso l'impiego di persone in formazione in conformità con il loro stato di formazione per le attività elencate in allegato al piano di formazione.

<sup>5</sup> L'impiego di persone in formazione secondo il capoverso 4 presuppone che dette persone siano formate, istruite e sorvegliate in maniera adeguata al più elevato pericolo d'infortunio; tali precauzioni particolari sono fissate in allegato al piano di formazione sotto forma di misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.

<sup>7</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

## **Sezione 4: Parti svolte dai luoghi di formazione e lingua d'insegnamento**

### **Art. 8** Parti svolte dai luoghi di formazione

<sup>1</sup> La formazione professionale pratica si svolge in media su quattro giorni alla settimana per tutta la durata della formazione professionale di base.

<sup>2</sup> L'insegnamento scolastico obbligatorio comprende 720 lezioni. Di queste, 80 sono dedicate all'insegnamento dello sport.

<sup>3</sup> I corsi interaziendali hanno una durata complessiva minima di sei e massima di otto giornate di otto ore. Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non si svolgono corsi interaziendali.

### **Art. 9** Lingua d'insegnamento

<sup>1</sup> La lingua d'insegnamento è di norma la lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola professionale.

<sup>2</sup> I Cantoni possono autorizzare altre lingue d'insegnamento.

## **Sezione 5: Piano di formazione e cultura generale**

### **Art. 10** Piano di formazione

<sup>1</sup> Al momento dell'entrata in vigore della presente ordinanza è disponibile un piano di formazione, redatto dalla competente organizzazione del mondo del lavoro e approvato dalla SEFRI.

<sup>2</sup> Il piano di formazione:

- a. riporta i contenuti della formazione di base e le disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente e determina quali competenze operative vengono trasmesse e apprese in ciascun luogo di formazione;
- b. riporta la griglia delle lezioni della scuola professionale;
- c. designa l'ente responsabile dei corsi interaziendali e definisce l'organizzazione dei corsi e la loro ripartizione sulla durata della formazione professionale di base;
- d. rapporta coerentemente le competenze operative alle procedure di qualificazione, di cui precisa le modalità;
- e. riporta le misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute in un apposito allegato.<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>3</sup> Al piano di formazione è allegato l'elenco degli strumenti per la promozione della qualità della formazione professionale di base con indicazione del centro di distribuzione.<sup>9</sup>

<sup>4</sup> ...<sup>10</sup>

#### **Art. 11** Cultura generale

Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006<sup>11</sup> sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

### **Sezione 6: Requisiti per gli operatori della formazione di base organizzata dall'azienda**

#### **Art. 12** Requisiti professionali richiesti ai formatori<sup>12</sup>

Il formatore soddisfa i requisiti professionali se possiede una delle qualifiche seguenti:<sup>13</sup>

- a. attestato federale di capacità di panettiere-pasticchiere-confettiere con almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- b. attestato federale di capacità di panettiere-pasticchiere qualificato con almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- c. attestato federale di capacità di pasticchiere-confettiere qualificato con almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- d. diploma di formazione professionale superiore in ambito pertinente.

#### **Art. 13** Numero massimo di persone in formazione

<sup>1</sup> Nelle aziende che impiegano un formatore al 100 per cento o due formatori ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione.<sup>14</sup>

<sup>9</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6575).

<sup>10</sup> Abrogato dal n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, con effetto dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6575).

<sup>11</sup> RS **412.101.241**

<sup>12</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6575).

<sup>13</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6575).

<sup>14</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6575).

<sup>2</sup> Per ogni altro specialista impiegato al 100 per cento o per ogni due specialisti in più impiegati ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione in più.<sup>15</sup>

<sup>3</sup> È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.<sup>16</sup>

<sup>4</sup> Nelle aziende che possono impiegare soltanto una persona in formazione una seconda persona può iniziare il tirocinio quando la prima inizia l'ultimo anno della formazione professionale di base.<sup>17</sup>

<sup>5</sup> In casi particolari l'autorità cantonale può autorizzare il superamento del numero massimo di persone in formazione nelle aziende di tirocinio che da più anni svolgono la loro funzione di formazione con un successo superiore alla media.

## **Sezione 7: Documentazione dell'apprendimento, rapporto di formazione e documentazione delle prestazioni<sup>18</sup>**

### **Art. 14<sup>19</sup>** Documentazione dell'apprendimento

<sup>1</sup> Nel corso della formazione professionale pratica la persona in formazione tiene una documentazione dell'apprendimento in cui annota regolarmente i principali lavori eseguiti in relazione alle competenze operative da acquisire.

<sup>2</sup> Almeno una volta al semestre il formatore controlla e firma la documentazione dell'apprendimento e la discute con la persona in formazione.

### **Art. 14a<sup>20</sup>** Rapporto di formazione

<sup>1</sup> Alla fine di ogni semestre, il formatore rileva in un rapporto il livello raggiunto dalla persona in formazione. A tal fine si basa sulle prestazioni nella formazione professionale pratica e sui resoconti delle prestazioni nella scuola professionale e nei corsi interaziendali. Discute il rapporto con la persona in formazione.

<sup>2</sup> Se necessario, il formatore e la persona in formazione concordano misure per il raggiungimento degli obiettivi di formazione e fissano apposite scadenze. Le decisioni prese e le misure concordate sono annotate per iscritto.

<sup>15</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>16</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>17</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>18</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>19</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>20</sup> Introdotto dal n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>3</sup> Dopo la scadenza prefissata il formatore verifica l'efficacia delle misure concordate e ne riporta l'esito nel successivo rapporto di formazione.

<sup>4</sup> Se nonostante le misure concordate gli obiettivi non sono raggiunti o se è a rischio il buon esito della formazione, il formatore lo comunica per iscritto alle parti contraenti e all'autorità cantonale.

**Art. 15** Documentazione delle prestazioni nella formazione scolastica e formazione di base organizzata dalla scuola<sup>21</sup>

Gli operatori della formazione scolastica e della formazione di base organizzata dalla scuola documentano le prestazioni delle persone in formazione nelle materie insegnate e consegnano loro una pagella alla fine di ogni semestre.

## Sezione 8: Procedure di qualificazione

**Art. 16** Ammissione

È ammesso alle procedure di qualificazione chi ha assolto la formazione professionale di base:

- a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
- b. in un istituto di formazione autorizzato dal Cantone; o
- c. al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato, se
  1. ha maturato l'esperienza professionale di cui all'articolo 32 OFPr;
  - 2.<sup>22</sup> ha svolto almeno due anni di tale esperienza professionale nel campo del panettiere-pasticciere-confettiere CFP, e
  - 3.<sup>23</sup> rende verosimile il possesso dei requisiti per la rispettiva procedura di qualificazione.

**Art. 17** Oggetto

Nelle procedure di qualificazione si deve dimostrare di aver acquisito le competenze operative di cui agli articoli 4–6.

<sup>21</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>22</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>23</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

**Art. 18** Durata e svolgimento della procedura di qualificazione con esame finale

<sup>1</sup> L'esame finale della procedura di qualificazione valuta i campi di qualificazione sotto elencati nel modo seguente:

- a. «lavoro pratico», sotto forma di lavoro pratico prestabilito della durata da sei a otto ore. L'esame ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. La persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo professionalmente corretto e adeguato alle necessità e alla situazione. È ammessa come ausilio la consultazione della documentazione dell'apprendimento e dei corsi interaziendali;
- b. «conoscenze professionali», della durata da due a tre ore. L'esame ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. L'esame è scritto oppure sia scritto sia orale. Se si svolge un esame orale, la durata massima è di mezz'ora;
- c. «cultura generale». Per l'esame finale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006<sup>24</sup> sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

<sup>2</sup> Per ogni campo di qualificazione la valutazione è effettuata da almeno due periti d'esame.

**Art. 19** Superamento dell'esame finale, calcolo e ponderazione delle note

<sup>1</sup> La procedura di qualificazione con esame finale è superata se:<sup>25</sup>

- a. per il campo di qualificazione «lavoro pratico» viene attribuito il 4 o una nota superiore; e
- b. la nota complessiva raggiunge o supera il 4.

<sup>2</sup> La nota complessiva è data dalla media, arrotondata a un decimale, delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell'esame finale nonché della nota ponderata relativa all'insegnamento professionale.

<sup>3</sup> Per nota relativa all'insegnamento professionale si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto della somma delle quattro note delle pagelle semestrali relative all'insegnamento professionale.<sup>26</sup>

<sup>4</sup> Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 50 per cento;
- b. conoscenze professionali: 20 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento;

<sup>24</sup> RS 412.101.241

<sup>25</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>26</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).



- d. nota relativa all'insegnamento professionale: 10 per cento.

**Art. 20** Ripetizioni

<sup>1</sup> La ripetizione della procedura di qualificazione è disciplinata dall'articolo 33 OFPr. Qualora debba essere ripetuto un campo di qualificazione, esso va ripetuto interamente.

<sup>2</sup> Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente la scuola professionale, resta valida la nota relativa all'insegnamento professionale conseguita in precedenza. Se si ripetono almeno due semestri di insegnamento professionale, per il calcolo della nota relativa all'insegnamento professionale fanno stato solo le nuove note.

**Art. 21** Caso particolare

<sup>1</sup> Per le persone che hanno assolto la formazione al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato e che hanno sostenuto l'esame finale secondo la presente ordinanza, viene meno la nota relativa all'insegnamento professionale.

<sup>2</sup> Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 50 per cento;
- b. conoscenze professionali: 30 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento.

## Sezione 9: Attestazioni e titolo

**Art. 22** Certificato federale di formazione pratica

<sup>1</sup> Chi ha superato una procedura di qualificazione consegue il certificato federale di formazione pratica (CFP).

<sup>2</sup> Il certificato federale di formazione pratica conferisce il diritto di avvalersi del titolo legalmente protetto di «panettiera-pasticciera-confettiera CFP»/«panettiere-pasticciere-confettiere CFP».<sup>27</sup>

<sup>3</sup> Se il certificato federale di formazione pratica è stato conseguito mediante procedura di qualificazione con esame finale, nel certificato delle note sono riportate:

- a. la nota complessiva;
- b. le note di ogni campo di qualificazione dell'esame finale e, fatto salvo l'articolo 21 capoverso 1, la nota relativa all'insegnamento professionale.

<sup>27</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

**Sezione 10:  
Commissione svizzera per lo sviluppo professionale  
e la qualità della formazione nelle professioni di produzione  
della panetteria-pasticceria-confetteria<sup>28</sup>**

**Art. 23**

<sup>1</sup> La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione nelle professioni di produzione della panetteria-pasticceria-confetteria è composta da:

- a. 6–8 rappresentanti dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri;
- b. un rappresentante della scuola professionale Richemont;
- c. un rappresentante dei docenti di materie professionali;
- d. un rappresentante dell'Associazione Svizzera del Personale della Panetteria e Pasticceria (asp);
- e. almeno un rappresentante della Confederazione e almeno uno dei Cantoni.<sup>29</sup>

<sup>2</sup> Le regioni linguistiche devono essere adeguatamente rappresentate.

<sup>3</sup> La Commissione si autocostruisce.

<sup>4</sup> Essa svolge in particolare i compiti seguenti:

- a. verifica almeno ogni cinque anni la presente ordinanza e il piano di formazione in relazione agli sviluppi economici, tecnologici, ecologici e didattici; nella verifica tiene conto di eventuali nuovi aspetti organizzativi della formazione professionale di base;
- b. se osserva sviluppi che richiedono una modifica della presente ordinanza, chiede all'organizzazione del mondo del lavoro competente di proporre alla SEFRI la corrispondente modifica;
- c. se osserva sviluppi che richiedono una modifica del piano di formazione, presenta all'organizzazione del mondo del lavoro competente una proposta di adeguamento del piano di formazione;
- d. esprime un parere:
  1. riguardo agli strumenti per la validazione degli apprendimenti acquisiti,
  2. riguardo agli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità, in particolare sulle disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale.<sup>30</sup>

<sup>28</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>29</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

<sup>30</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 6575).

## **Sezione 11: Disposizioni finali**

### **Art. 24**          Entrata in vigore

<sup>1</sup> La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2011.

<sup>2</sup> Le disposizioni concernenti le procedure di qualificazione, le attestazioni e il titolo (art. 16 a 22) entrano in vigore il 1° gennaio 2013.

