



Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base

Panettiera-pasticciera-confettiera/ Panettiere-pasticciere-confettiere con attestato federale di capacità (AFC)

Modifica del ...

21104	Panettiera-pasticciera-confettiera AFC/ Panettiere-pasticciere-confettiere AFC Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ/ Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC/ Boulangier-pâtissier-confiseur CFC
21105	Panetteria-pasticceria
21106	Pasticceria-confetteria

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

I

L'ordinanza della SEFRI del 27 ottobre 2010¹ sulla formazione professionale di base di panettiera-pasticciera-confettiera/panettiere-pasticciere-confettiere con attestato federale di capacità (AFC) è modificata come segue:

Ingresso

*La Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI),
di concerto con la Segreteria di Stato dell'economia,
visto l'articolo 19 della legge federale del 13 dicembre 2002² sulla formazione
professionale (LFPr);
visto l'articolo 12 dell'ordinanza del 19 novembre 2003³ sulla formazione*

¹ RS 412.101.221.47

² RS 412.10

³ RS 412.101

professionale (OFPr);

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

Art. 1 cpv. 1, frase introduttiva (concerne soltanto il testo tedesco) e lett. b

¹ I panettieri-pasticcieri-confettieri di livello AFC svolgono, in particolare, le seguenti attività e si contraddistinguono per i seguenti comportamenti:

- b. svolgono i lavori con professionalità avvalendosi di tecniche, apparecchi, macchine e impianti adeguati, applicando i principi di una sana alimentazione, avvalendosi di procedimenti economici ed efficienti dal punto di vista energetico e producendo nelle giuste quantità;

Art. 7 cpv. 1, 3-5

¹ 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).

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

⁴ In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 è ammesso l'impiego di persone in formazione in conformità con il loro stato di formazione per le attività qui di seguito elencate:

- a. lavori che superano obiettivamente le capacità fisiche dei giovani;
- b. lavori che espongono i giovani a effetti fisici pericolosi per la salute, segnatamente:
 - 1. lavori che espongono al freddo o al caldo eccessivi,
 - 2. lavori che implicano una forte esposizione al rumore;
- c. lavori che espongono i giovani ad agenti chimici pericolosi per la salute contrassegnati con una delle seguenti frasi R secondo l'ordinanza del 18 maggio 2005 sui prodotti chimici:
 - 1. può provocare sensibilizzazione per inalazione (designazione «S» secondo la lista «Valori limite d'esposizione sui posti di lavoro»; R42),
 - 2. può provocare sensibilizzazione per contatto con la pelle (designazione «S» secondo la lista «Valori limite d'esposizione sui posti di lavoro»; R43),;

⁴ RS 822.115

⁵ RU 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857

- d. lavori con macchine, equipaggiamenti o attrezzi che comportano rischi di infortuni che presumibilmente i giovani, per scarsa consapevolezza della sicurezza o per scarsa esperienza o formazione, non possono riconoscere o evitare;
- e. lavori che comportano un notevole pericolo d'incendio, di esplosione, d'infortunio o di malattia;
- f. lavori che si effettuano ad altezze pericolose.

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

Art. 10 cpv. 2-4

² 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.

³ 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.

⁴ *Abrogato*

Art. 12, rubrica nonché frase introduttiva

Requisiti professionali richiesti ai formatori

I requisiti professionali sono soddisfatti se il formatore possiede una delle seguenti qualifiche:

Art. 13 cpv. 1-4

¹ 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.

² Per ogni altro specialista occupato al 100 per cento o per ogni due specialisti in più occupati ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione in più.

³ È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.

⁴ Nelle aziende che possono impiegare solo una persona in formazione una seconda persona può iniziare il tirocinio quando la prima arriva all'ultimo anno della formazione professionale di base.

Titolo dopo l'art. 13

Sezione 7:

Documentazione dell'apprendimento, rapporto di formazione e documentazione delle prestazioni

Art. 14 Documentazione dell'apprendimento

¹ 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.

² Il formatore controlla e firma la documentazione dell'apprendimento almeno una volta al semestre. La discute con la persona in formazione almeno una volta al semestre.

Art. 14a Rapporto di formazione

¹ Alla fine di ogni semestre, il formatore rileva in un rapporto il livello raggiunto dalla persona in formazione. Per farlo 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.

² Se necessario, il formatore e la persona in formazione concordano misure per il raggiungimento degli obiettivi di formazione e fissano apposite scadenze. Le misure e le decisioni adottate vengono messe per iscritto.

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

⁴ Se nonostante le misure concordate gli obiettivi non sono stati 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, rubrica

Documentazione delle prestazioni nella formazione scolastica e
formazione di base organizzata dalla scuola

Art. 16 lett. c n. 2 e 3

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

- c. al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato, se
 2. ha svolto almeno tre anni di tale esperienza professionale nel campo del panettiere-pasticciere-confettiere AFC; e
 3. rende verosimile il possesso dei requisiti per la rispettiva procedura di qualificazione.

Art. 18 cpv. 1, frase introduttiva e lett. b

¹ Nella procedura di qualificazione con esame finale vengono esaminate, nel modo indicato, i seguenti campi di qualificazione:

- b. «conoscenze professionali», della durata di 4½ ore. L'esame ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. L'esame è sia scritto sia orale. L'esame orale dura al massimo mezz'ora.

Art. 19 cpv. 1, frase introduttiva e cpv. 3

¹ La procedura di qualificazione con esame finale è superata se:

³ Per nota relativa all'insegnamento professionale si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto della somma delle sei note delle pagelle semestrali relative all'insegnamento professionale.

Art. 22 cpv. 1-2 e 3 lett. c

¹ Chi ha superato una procedura di qualificazione consegue l'attestato federale di capacità (AFC). Nell'attestato federale di capacità è riportato l'indirizzo professionale.

² L'attestato federale di capacità conferisce il diritto di avvalersi del titolo legalmente protetto di «panettiera-pasticciera-confettiera AFC»/«panettiere-pasticciere-confettiere AFC».

³ Nel certificato delle note relativo all'attestato federale di capacità conseguito con il superamento della procedura di qualificazione con esame finale sono riportate:

- c. *abrogata.*

Titolo prima dell'art. 23

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

Art. 23, cpv. 1 e 4

¹ 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 (asppp);
- e. almeno un rappresentante della Confederazione e almeno uno dei Cantoni.

⁴ Essa svolge in particolare i seguenti compiti:

- a. verifica almeno ogni cinque anni l'ordinanza sulla formazione professionale di base 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. chiede alla competente organizzazione del mondo del lavoro di presentare alla SEFRI una domanda di modifica dell'ordinanza sulla formazione professionale di base, qualora gli sviluppi osservati lo rendano necessario;
- c. chiede all'organizzazione del mondo del lavoro l'adeguamento del piano di formazione, qualora gli sviluppi osservati lo rendano necessario;
- d. esprime un parere riguardo agli strumenti per la validazione degli apprendimenti acquisiti;
- e. esprime un parere riguardo agli strumenti per la promozione della qualità della formazione professionale di base, in particolare sulle disposizioni esecutive concernenti le procedure di qualificazione.

Art. 25a Disposizioni transitorie relative alla modifica del ... 2017

¹ Le persone che hanno iniziato la formazione di panettiere-pasticciere-confettiere prima dell'entrata in vigore della modifica del ...2017, la portano a termine in base al diritto anteriore, al massimo però entro il 31 dicembre 2022.

² I candidati che ripetono la procedura di qualificazione con esame finale per panettiere-pasticciere-confettiere entro il 31 dicembre 2022, vengono valutati in base al diritto anteriore. I candidati che presentano un'apposita richiesta scritta vengono valutati in base al nuovo diritto.

II

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca
e l'innovazione SEFRI

Josef Widmer
Direttore supplente

PROGETTO