

Sostegno

FORMAZIONE DI BASE E DI
PERFEZIONAMENTO



Migliori opportunità di carriera
tramite la formazione superiore

Con il supporto della

cppc

Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri



Indice

- 03** Introduzione
Claudia Hablützel, ufficio della sede d'affari cppc
-
- 04** Compiti & competenze
Scopo & obiettivo
-
- 06** Formazione continua sostenuta dalla cppc
Panoramica dei corsi specializzati, esame professionale ed esame professionale superiore
Formatori e formatrici di apprendisti, corsi di lingua tedesca & inglese
Corsi individuali in loco e corsi da parte di terzi
-
- 16** Contatti
cppc, Scuola professionale Richemont
-



“ **In collaborazione con la scuola professionale Richemont, ti aiutiamo a raggiungere i tuoi obiettivi.**

Introduzione

Una buona formazione di base e una formazione continua di perfezionamento sono importanti, perché le richieste nel settore della panetteria, pasticceria e confetteria sono sempre più variegate. Il cliente si aspetta un prodotto di alta qualità ad un prezzo ragionevole. Il progresso tecnologico esige da tutta l'azienda una grande flessibilità ed apertura alle novità, anche le esigenze della gestione aziendale diventano sempre più varie ed estese.

Per quanto riguarda la formazione, puoi contare sul nostro importante partner, il Centro di competenza Richemont.

La vasta gamma di corsi di formazione di base e di formazione continua di perfezionamento è coordinata alle esigenze attuali del nostro settore economico e viene continuamente adattata e completata. In questa brochure trovi i dettagli e le informazioni che riguardano il sostegno finanziario ai partecipanti di corsi da parte della cppo.

In collaborazione con la scuola professionale Richemont, siamo lieti di aiutarti a raggiungere i tuoi obiettivi.

Claudia Hablützel
Ufficio della sede d'affari cppo

Compiti & competenze

La commissione paritetica panettieri-confettieri svizzeri (cppc) è un'associazione che è composta da tre rappresentanti dei datori di lavoro e da tre rappresentanti dei dipendenti.

Rappresentanti datori di lavoro:

- *Adrian Zumbach*,
Zumbach Bäckerei - Confiserie AG
- *Harisa Reiz*,
SBC, Panettieri-Confettieri svizzeri
- *Peter Lyner*,
Beck Lyner AG
- *Beat Meyer*,
Bäckerei Meyer GmbH (PFISTERNBECK)

Rappresentanti dipendenti:

- *Juan Gonzalvez*,
Hotel & Gastro Union
- *Roger Lang*,
Hotel & Gastro Union
- *Guido Schluep*,
Syna
- *Mauro Moretto*,
Unia



Ai sensi dell'art. 40 cpv. 2-4 CCL, alla commissione permanente spettano in particolare i seguenti compiti:

- Esecuzione e stesura del CCL;
- Svolgimento di controlli sull'osservanza del CCL;
- Applicazione di pene convenzionali in caso di violazione del CCL;
- Incasso e amministrazione di contributi per le spese di esecuzione e le penali convenzionali;
- Mediazione in caso di divergenze d'opinione tra datori di lavoro e dipendenti;
- Promovimento della formazione professionale di base e formazione continua come pure della sicurezza sul lavoro.

La commissione permanente può delegare alcuni compiti ad altre commissioni o a terzi incaricati. La commissione permanente e i suoi membri sono autorizzati a visitare le aziende, richiedere e visionare i documenti necessari come pure ad interrogare i datori di lavoro e i dipendenti.

La commissione permanente è l'istanza di vigilanza e di ricorso per le decisioni prese da eventuali commissioni. Le decisioni prese dalla commissione permanente sono definitive.



Formazione continua con il sostegno della cppc

La formazione continua nel settore della panetteria e della pasticceria è generosamente agevolata dal punto di vista finanziario. Questo grazie ai membri dell'Hotel e Gastro Union, di Syna e SBC. Con la loro adesione, sostengono gli interessi della formazione e gli interessi sociopolitici del settore.

I corsi sono gestiti o coordinati in collaborazione con la scuola professionale Richemont. In particolare, sono sovvenzionati i seguenti corsi:

- formazione professionale superiore (esame professionale federale ed esame professionale superiore) nella produzione e nella vendita al dettaglio presso la scuola professionale Richemont
- Specialista in gestione aziendale per le PMI presso la SIU (Istituto svizzero per la formazione di capi azienda)
- Corsi di diploma, in parallelo all'attività professionale, di panetteria, pasticceria e confetteria e per il commercio al dettaglio, presso la scuola professionale Richemont
- Formazioni professionali presso l'istituto Richemont
- Corsi di gestione del personale presso l'istituto Richemont
- Corsi specializzati in panetteria, pasticceria e confetteria, vendita e tecnologia presso l'istituto Richemont
- Corsi individuali presso la scuola professionale Richemont
- Corsi da parte di terzi
- Corsi di lingua tedesca ed inglese presso Academia Languages

I costi per i corsi vengono sovvenzionati se il dipendente/partecipante, al momento dell'iscrizione, lavora in un'azienda che è soggetta al contratto collettivo per panettieri. I dettagli dei singoli corsi e i rispettivi sconti possono essere consultati sul sito web della scuola professionale Richemont (www.richemont.swiss).

“ La formazione non solo ci offre nuove opportunità, ma é anche un ottimo investimento per il futuro.

A che cosa servono i contributi professionali?

I datori di lavoro e i dipendenti del settore della panetteria pagano un contributo professionale per l'adempimento del CCL. I contributi vengono utilizzati per sovvenzionare i corsi di formazione prima citati. I datori di lavoro e i dipendenti vengono anche consigliati su questioni relative al CCL e la mediazione è fornita in caso di differenze di opinione per ambe le parti. Anche i controlli nelle aziende per assicurare il rispetto del CCL sono finanziati da questo fondo, così come il finanziamento dell'ulteriore sviluppo e adeguamento del CCL in caso di cambiamenti nelle condizioni quadro. I membri dell'Hotel e Gastro Union sono rimborsati dall'associazione professionale nei contributi alle spese di esecuzione, dato che già contribuiscono ampiamente al Contratto Collettivo di Lavoro (CCL) attraverso la loro adesione.



Panoramica dei corsi di specializzazione

Il programma dei corsi della scuola professionale Richemont ti offre molte opportunità per rafforzarti nella tua vita lavorativa quotidiana. Puoi visionare in qualsiasi momento gli annunci sul sito web e puoi registrarti online per i corsi di formazione continua e di specializzazione. Lì troverai l'intera gamma dei corsi offerti, con informazioni costantemente aggiornate sullo svolgimento e lo stato attuale delle iscrizioni ai corsi offerti.



Esempi di possibili corsi disponibili:



Panetteria / Pasticceria

- Concetto di panetteria fresca di successo
- Prodotti di farina PuraSpelta pieni di sfaccettature per la vostra panetteria-pasticceria
- Tecnologia di raffreddamento abilmente applicata nella panetteria
- Più sapore con il riposo dell'impasto da 6 a 48 ore
- Capire ed usare il lievito madre



Pasticceria / Confetteria

- Corso base per gelati
- Gelati – corso per studenti avanzati
- Pasticceria e torte creative
- Vegan trendy e semplice
- Produzione di praline (corso base)
- Arte di cioccolato (pratica, corso base)



Corsi annuali a tema

I corsi tematici per la produzione e il commercio al dettaglio sono dedicati tutti gli anni ad un argomento speciale.



Vendita / Design

- Ben etichettato – vendita mirata
- Fotografia di cibo con mezzi semplici
- Vetrina – esposizione
- Padroni di casa e la loro attrazione
- Con delizia alla sorprendente storia del prodotto
- Presentazione eccezionale dei prodotti Livello 2



Tecnologia / Controllo / Qualità

- Luoghi di lavoro sicuri & sani
- Direttive per una buona pratica
- Workshop sulle dichiarazioni



Gestione

- Gestione del personale (Livello 1–3)
- Successo grazie a dipendenti entusiasti



Corsi di diploma per personale non qualificato

Corsi di formazione continua paralleli all'attività professionale per personale non qualificato e cambi di carriera nei settori della panetteria, pasticceria e confetteria e per il commercio al dettaglio.

Esame professionale & esame professionale superiore

L'esame professionale superiore è, proprio come l'esame professionale, un esame federale che porta a un attestato o a un diploma professionale. Potete trovare maggiori informazioni sulle sovvenzioni finanziarie per questi corsi di formazione sul sito web di Richemont

Esame professionale

L'esame professionale è una prima specializzazione o approfondimento professionale in un settore specifico e segue ad un attestato federale di capacità AFC. Coloro che superano l'esame professionale sono in grado di esercitare una funzione di quadro medio e svolgere compiti significativamente più impegnativi rispetto ai titolari di un AFC.

SIU scuola di imprenditoria – Specialista in gestione aziendale

L'ulteriore formazione specializzata in gestione aziendale delle PMI con un attestato federale, che deve essere completato come prerequisito per l'ammissione all'esame professionale superiore, qualifica i laureati a diventare gestori di una PMI.

Con questo corso di perfezionamento si acquisisce il know-how necessario per rilevare una piccola o media impresa (PMI) o per una parziale responsabilità di gestione in un'azienda più grande.

Esame professionale superiore

I corsi di preparazione all'esame professionale superiore nel settore della panetteria, pasticceria e confetteria sono suddivisi tra due istituti di formazione (SIU/IFCAM/Cc-Ti, Richemont). Con questa cooperazione, si acquisiscono conoscenze concentrate da ben due diversi centri di competenza e la formazione può essere adattata in modo ottimale alle esigenze attuali del mercato.

I diplomati federali hanno le competenze per assumere ruoli dirigenziali in un'azienda oppure di condurre autonomamente un'azienda.

Formatore e formatrice di apprendisti

Il corso di base per formatori e formatrici di apprendisti ti permette in futuro di istruire le persone in formazione in modo mirato.



Formatori e formatrici di apprendisti (corso base)

Professionisti qualificati in tutti i settori di una panetteria, pasticceria e confetteria sono la base per un'azienda di successo. Imparerai a gestire la comunicazione con i giovani in un'età difficile e a capire il sistema svizzero di formazione professionale. Conoscerai le varie leggi, le ordinanze sulla formazione, le direttive per gli esami e la preparazione del formatore e della formatrice di apprendisti che affrontano la procedura di qualificazione (esame di fine tirocinio).

Corsi di lingua tedesco & inglese

Promovimento linguistico sovvenzionato per una migliore comunicazione nelle imprese di panetteria, pasticceria e confetteria.



Corsi di lingua

La lingua è la chiave più importante per l'integrazione professionale e sociale. Con i suoi corsi di lingua, Richemont offre l'opportunità di ampliare e consolidare le competenze linguistiche che possono essere specificamente richieste sul posto di lavoro. I corsi forniscono ai partecipanti le competenze linguistiche di base necessarie per lo svolgimento del lavoro quotidiano.

Per ulteriori informazioni, si prega di scansionare il codice QR qui di seguito.



Corsi individuali in loco

Pratico & in un ambiente familiare

Vuoi tenere un corso per i tuoi dipendenti nella tua azienda? La scuola professionale Richemont analizzerà insieme a te i tuoi bisogni e determinerà il contenuto, il possibile gruppo di partecipanti, gli obiettivi e la portata del perfezionamento previsto. I corsi sono orientati alla pratica in modo che i partecipanti possano applicare ciò che hanno imparato direttamente sul posto di lavoro.

«I «corsi aziendali» creano un maggiore coinvolgimento, poiché tutti i membri del gruppo parlano dello stesso argomento. Richemont lavora con una selezione di istruttori sia interni che esterni.

- Contenuto del corso: liberamente definibile, sia in termini di ampiezza che di profondità professionale
- Durata del corso: da ½ giornata a due settimane
- Luogo del corso: presso la tua sede o presso la scuola professionale Richemont
- Livelli di formazione: da un singolo modulo a un corso di formazione completo

Richemont si affida a concetti pratici per garantire le conoscenze ottimali e la massima sostenibilità. Secondo il motto «tanta teoria quanta necessaria – tanto coinvolgimento pratico quanto possibile».

“ **Fatto su misura per l'azienda: scegli il contenuto del corso e decidi luogo e durata.**

Possibili argomenti del corso

- **Produzione panetteria, pasticceria e confetteria**

Fatti su misura per voi – l'intera offerta di corsi Richemont o possibili combinazioni.

- **Tecnologia, controllo e qualità**

Revisione dei processi, sviluppo dei prodotti e adattamento delle ricette. Consulenza tecnica, workshop – tutto su misura per la tua azienda.

- **Vendita & presentazione**

Formazione e ottimizzazione di vendita, team building – tutto strettamente su misura per le vostre necessità.

- **Gestione del personale & amministrazione**

Vendita al dettaglio, amministrazione e marketing – il vostro successo è il nostro obiettivo.

Sovvenzioni

- CHF 600.00 per corsi della durata di mezza giornata
- CHF 800.00 per corsi della durata di una giornata





Corsi da parte di terzi

Vengono anche sostenuti altri corsi che non possono essere direttamente trattati da Richemont o dalla scuola Academia Languages, a condizione che coprano le esigenze quotidiane del settore della panetteria, pasticceria e confetteria. Questi includono, per esempio, la formazione di base e il perfezionamento per gli autisti o il personale di pulizia.

La cppo sovvenziona corsi da parte di terzi fino al 50% dei costi totali o fino a un importo massimo di CHF 500.00.

I corsi da parte di terzi sono soggetti ad approvazione previa da parte della cppo. Per ulteriori informazioni, si prega di scansionare il codice QR qui di seguito.



“ **Aumenta le tue competenze nella vita lavorativa quotidiana! La cppc ti sostiene.**

Possibili argomenti del corso

- **Formazione di base / perfezionamento professionale autista**
Trasporto, logistica e magazzino
- **Pulizia**
Pulizia speciale, pulizia di manutenzione
- **Gastronomia**
Formazione al servizio nella ristorazione, barista



cppc

Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri

**Ulteriori informazioni e i rispettivi
moduli di contatto online si trovano
sui siti web delle due organizzazioni.**



cppc

Radgasse 3
8005 Zurigo
Tel. 043 366 66 99

www.pkbc.ch



Scuola Professionale Richemont

Seeburgstrasse 51
6006 Lucerna
Tel. 041 375 85 85

www.richemont.swiss