Ordinanza della SEFRI

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

del 27 ottobre 2010 (Stato 1° gennaio 2026)

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

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

visto l'articolo 19 della legge federale del 13 dicembre 2002[1] sulla formazione professionale (LFPr);
visto l'articolo 12 dell'ordinanza del 19 novembre 2003[2] sulla formazione professionale (OFPr);
visto l'articolo 4*a* capoverso 1[3] dell'ordinanza del 28 settembre 2007[4] sulla protezione dei giovani lavoratori (OLL 5),[5]

ordina:

Sezione 1: Oggetto, indirizzi professionali e durata

Art. 1 Profilo e indirizzi professionali

[1] I panettieri-pasticcieri-confettieri di livello AFC svolgono, in particolare, le seguenti attività e si contraddistinguono per i seguenti comportamenti:[6]

RU **2010** 6007

1 RS **412.10**
2 RS **412.101**
3 Il rimando è stato adeguato in applicazione dell'art. 12 cpv. 2 della L del 18 giu. 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RS **170.512**), con effetto dal 1° apr. 2024 (vedi RU **2024** 156).
4 RS **822.115**
5 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
6 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).

a. lavorano e trasformano materie prime e prodotti semifiniti in un'ampia gamma di prodotti di pasticceria di alta qualità e pronti al consumo e, a seconda dell'indirizzo professionale, anche di prodotti di panetteria o di confetteria;

b.[7] svolgono i lavori con professionalità utilizzando 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;

c. eseguono i calcoli relativi a ricette e prodotti e provvedono alla conservazione, all'utilizzo e alla preparazione di derrate alimentari, utensili e impianti in maniera professionale;

d. ideano e creano prodotti originali e innovativi graditi alla clientela e che invogliano all'acquisto;

e. rispettano le prescrizioni in materia d'igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente;

f. dimostrano orientamento alla clientela, autonomia e scrupolosità e assicurano in questo modo l'alta qualità e affidabilità del loro lavoro.

2 All'interno della professione di pasticciere-panettiere-confettiere a livello AFC si distinguono i seguenti indirizzi professionali:

a. panetteria-pasticceria;

b. pasticceria-confetteria.

3 L'indirizzo professionale viene riportato nel contratto di tirocinio prima dell'inizio della formazione professionale di base.

Art. 2 Durata e inizio

1 La formazione professionale di base dura tre anni.

2 Ai titolari di un certificato federale di formazione pratica di panettiere-pasticcere-confettiere viene riconosciuto il primo anno della formazione professionale di base.

3 L'inizio della formazione professionale di base segue il calendario scolastico della relativa scuola professionale.

Sezione 2: Obiettivi ed esigenze

Art. 3 Competenze operative

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

2 Essi valgono per tutti i luoghi di formazione.

7 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).

Art. 4 Competenza professionale

La competenza professionale comprende conoscenze e capacità nei seguenti ambiti:

a. lavorazione artigianale e tecnologia;
b. ideazione e creazione;
c. economia aziendale;
d. qualità e sicurezza.

Art. 5 Competenza metodologica

La competenza metodologica comprende conoscenze e capacità nei seguenti ambiti:

a. tecniche di lavoro;
b. approccio reticolare, orientato al processo, a livello teorico e operativo;
c. strategie d'informazione e di comunicazione;
d. strategie d'apprendimento;
e. tecniche creative;
f. tecniche di presentazione.

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;
h. capacità di lavorare tutelando la propria salute.

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

Art. 7[8]

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).

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

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 e secondo le prescrizioni dell'articolo 4*a* capoverso 1[9] 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.

5 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.

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

Art. 8 Parti svolte dai luoghi di formazione

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

2 L'insegnamento scolastico obbligatorio comprende 1080 lezioni. Di queste, 120 sono dedicate all'insegnamento dello sport.

3 I corsi interaziendali hanno una durata complessiva minima di 8 e massima di 12 giornate di otto ore. Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non si svolgono corsi interaziendali.

Art. 9 Lingua d'insegnamento

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

8 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).

9 Il rimando è stato adeguato in applicazione dell'art. 12 cpv. 2 della L del 18 giu. 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RS **170.512**), con effetto dal 1° apr. 2024 (vedi RU **2024** 156).

2 È raccomandato l'insegnamento bilingue nella lingua nazionale locale e in un'altra lingua nazionale o in inglese.

3 I Cantoni possono autorizzare altre lingue d'insegnamento.

Sezione 5: Piano di formazione e cultura generale

Art. 10 Piano di formazione

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

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.[10]

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.[11]

4 …[12]

10 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
11 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
12 Abrogato dal n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, con effetto dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).

Art. 11 Cultura generale

Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 9 aprile 2025[13] sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base[14].

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

Art. 12 Requisiti professionali richiesti ai formatori[15]

Il formatore soddisfa i requisiti professionali se possiede una delle qualifiche seguenti:[16]

a. attestato federale di capacità di panettiere-pasticciere-confettiere con almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;

b. attestato federale di capacità di panettiere-pasticciere qualificato con almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;

c. attestato federale di capacità di pasticciere-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

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.[17]

2 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.[18]

3 È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.[19]

13 RS **412.101.241**
14 Il rimando è stato adeguato in applicazione dell'art. 12 cpv. 2 della L del 18 giu. 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RS **170.512**), con effetto dal 1° gen. 2026 (vedi RU **2025** 593).
15 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
16 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
17 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
18 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
19 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).

4 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.[20]

5 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[21]

Art. 14[22] 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 Almeno una volta al semestre il formatore controlla e firma la documentazione dell'apprendimento e la discute con la persona in formazione.

Art. 14*a*[23] Rapporto di formazione

1 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.

2 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.

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

4 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.

20 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
21 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
22 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
23 Introdotto dal n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).

Art. 15 Documentazione delle prestazioni nella formazione scolastica e formazione di base organizzata dalla scuola[24]

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.[25] ha svolto almeno tre anni di tale esperienza professionale nel campo del panettiere-pasticciere-confettiere ACF, e

3.[26] 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.

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

[1] Nella procedura di qualificazione con esame finale vengono esaminati i campi di qualificazione sottoelencati nel modo seguente:[27]

a. «lavoro pratico», sotto forma di lavoro pratico prestabilito della durata da 12 a 16 ore. L'esame ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. La persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di eseguire 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;

24 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
25 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
26 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
27 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).

b.[28] «conoscenze professionali», della durata di 4 ore e ½; 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;

c. «cultura generale». Per l'esame finale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 9 aprile 2025[29] sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base[30].

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

Art. 19 Superamento, calcolo e ponderazione delle note

1 La procedura di qualificazione con esame finale è superata se:[31]

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.

2 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.

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.[32]

4 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;

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

Art. 20 Ripetizioni

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

28 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
29 RS **412.101.241**
30 Il rimando è stato adeguato in applicazione dell'art. 12 cpv. 2 della L del 18 giu. 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RS **170.512**), con effetto dal 1° gen. 2026 (vedi RU **2025** 593).
31 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
32 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).

2 Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente la scuola professionale, resta valida la nota 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

1 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.

2 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

1 Chi ha superato una procedura di qualificazione consegue l'attestato federale di capacità (AFC).

2 L'attestato federale di capacità conferisce il diritto di avvalersi del titolo legalmente protetto di «panettiera-pasticciera-confettiera AFC»/«panettiere-pasticciere-confettiere AFC».[33]

2bis L'attestato federale di capacità riporta l'indirizzo professionale.[34]

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

c. l'indirizzo professionale.

33 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).

34 Introdotto dal n. I dell'O della SEFRI del 26 ott. 2023, in vigore dal 1° gen. 2024 (RU **2023** 637).

Sezione 10: Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione nelle professioni di produzione della panetteria-pasticceria-confetteria[35]

Art. 23

[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.[36]

[2] Le regioni linguistiche devono essere adeguatamente rappresentate.

[3] La Commissione si autocostituisce.

[4] 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.[37]

35 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
36 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).
37 Nuovo testo giusta il n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).

Sezione 11: Disposizioni finali

Art. 24 Diritto previgente: abrogazione

1 Sono abrogati:

a. il regolamento del 20 agosto 1997[38] concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio per panettieri-pasticcieri qualificati;

b. il programma del 20 agosto 1997[39] per l'insegnamento professionale dei panettieri-pasticcieri qualificati;

c. il regolamento del 5 febbraio 2001[40] concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio per pasticcieri-confettieri qualificati;

d. il programma del 5 febbraio 2001[41] per l'insegnamento professionale dei pasticcieri-confettieri qualificati.

2 È revocata l'approvazione del regolamento del 24 novembre 1988 concernente i corsi d'introduzione per panettieri qualificati e apprendisti panettieri-pasticcieri.

3 È revocata l'approvazione del regolamento del 19 maggio 2003 concernente i corsi d'introduzione per pasticcieri-confettieri qualificati e apprendisti pasticcieri-confettieri.

Art. 25 Disposizioni transitorie

1 Le persone che hanno iniziato la formazione di panettiere-pasticciere e di pasticciere-confettiere prima del 1º gennaio 2011 la portano a termine in base al diritto anteriore.

2 Chi ripete l'esame finale di tirocinio per panettiere-pasticciere e pasticciere-confettiere entro il 31 dicembre 2015 viene valutato, su richiesta, in base al diritto previgente.

Art. 25*a*[42] Disposizioni transitorie relative alla modifica del 1° novembre 2017

1 Le persone che hanno iniziato la formazione di panettiere-pasticciere-confettiere prima dell'entrata in vigore della modifica del 1° novembre 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.

38 FF **1997** IV 1026
39 FF **1997** IV 1026
40 FF **2001** 1303
41 FF **2001** 1303
42 Introdotto dal n. I dell'O della SEFRI del 1° nov. 2017, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 6569).

3 Le disposizioni dell'articolo 18 capoverso 1 lettera b si applicano dal 1° gennaio 2021.

Art. 26 Entrata in vigore

1 La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2011.

2 Le disposizioni concernenti la procedura di qualificazione, le attestazioni e il titolo (art. 16–22) entrano in vigore il 1° gennaio 2014.