

Confetteria

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico prestabilito (LPP)









Nome del candidato: _____

Azienda formatrice: _____

Importante: il candidato per la procedura di qualificazione é il responsabile unico delle ricette presentate.

La parte delle annotazioni indica se le ricette sono corrette, se i prodotti utilizzati non sono ammessi o se vi sono delle manchevolezze.

Tema 1	Prodotti a base di zucchero		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) 1 qualità a base di zucchero	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	a1) Scelta del candidato	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 1 qualità a base di zucchero	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	b2	b) Secondo indicazione 1 qualità	
			b3	croccante solo 2 pezzi	
			b4	Fare per qualità almeno 15 pezzi finiti per rivestire/o vendita	
			b5		
<i>Presentare 5 ricette</i>					
Tema 2	Masse di base per animelle		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) 1 massa di base	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	a) Scelta del candidato	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 2 masse di base	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	b2	b) Secondo indicazione 2 qualità	
			b3	Fare per qualità almeno 15 pezzi per essere rivestiti.	
			b4		
			b5		
Obbligatorio scegliere: 1 sprizzata, 1 asportata e 1 tagliata					
<i>Presentare 5 ricette</i>					
Tema 3	Cioccolatini e dragés		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) 6 qualità di animelle	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	a1/a2/a3 riprendere ricette tema 2	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 1 sorte "dragés"	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	a2	a4/a5/ animelle già pronte	
			a3	a6/ ricetta libera (colata in stampi)	
			a4	b) Almeno 1000 g finiti	
			a5		
			a6		
			b) Almeno 1000 g finiti		
<i>Presentare 4 ricette + 3 dal tema 2</i>					
			b) Trampare almeno 3 sorti a mano, 15 pezzi per tipo.		

Tema 4	Lavori in copertura		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) Temperare una copertura b) Colare 2 corpi cavi <i>Presentare 1 ricetta</i>	 	a1 b2	a1) Copertura da usare nella posizione B b2) 2 forme colate uguali di almeno 13 cm. (decorati)	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 5	Specialità in cioccolato		Assortimento	Direttive	Annotazioni
Indicazione periti 5-6 	a) 1 ripieno/ganache ecc. b) 1 qualità a libera scelta <i>Presentare 1 ricetta</i>	 	a1 b2	a1) Libera scelta b2) Fare minimo 20 pezzi di almeno 20 gr./pz.	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 6	Articoli di fantasia		Assortimento	Direttive	Annotazioni
Indicazione periti 5-6 	a) Soggetto fantasia 3 pezzi b) Creatività <i>Presentare 1 ricetta</i>	 	a b	a) Scelta del candidato b) Schizzo o foto	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 7	Assicurazione della qualità				
	a) Igiene b) Organizzazione e produzione c) Esecuzione e qualità				Visto: Data del controllo:



Questo documento deve essere presentato come prima pagina nel classatore della documentazione didattica.
 Le parti "scelta del candidato" devono essere compilate dal candidato stesso in accordo con il formatore
 La parte "annotazioni" deve essere compilata dalla commissione per la procedura di qualificazione (periti).
 Le parti "secondo indicazione" devono essere compilate durante la discussione alle ore 13.00 del primo giorno d'esame pratico.

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico prestabilito (LPP)

Nome del candidato: _____

Azienda formatrice: _____

Importante: il candidato per la procedura di qualificazione é il responsabile unico delle ricette presentate.
La parte delle annotazioni indica se le ricette sono corrette, se i prodotti utilizzati non sono ammessi o se vi sono delle manchevolezze.

Tema 1	Articoli piccola panetteria		Assortimento	Direttive	Annotazioni
Scelta del candidato 1 - 2 	a) 1 qualità pasta lievito	<input type="radio"/>	a1	a1) Scelta del candidato	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 1 qualità pasta dolce	<input type="radio"/>	a2	b) Secondo indicazione	
	<i>Presentare:</i>	<input type="radio"/>	b3		
	2 ricette art. panetteria piccolo formato	<input type="radio"/>	b4		
	3 ricette paste dolce al lievito	<input type="radio"/>	b5		
				Per prodotto almeno 20 pezzi	
Tema 2	Paste involte		Assortimento	Direttive	Annotazioni
Scelta del candidato 1 - 2 	a) 1 pasta Sfoglia o 1 pasta involta	<input type="radio"/>	a Sfoglia:	a) Secondo indicazione	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) Utilizzare una pasta scelta in A	<input type="radio"/>	a Involta:	b) A dipendenza scelta posizione A (Sfoglia/involta) si eseguono 2 prodotti	
		<input type="radio"/>	b		
		<input type="radio"/>	b		
		<input type="radio"/>	b		
				Per prodotto almeno 15 pezzi	
				Se prod. Grande 3 pz da 400 g.	
Tema 3	Snacks e gastronomia		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) Snacks	<input checked="" type="radio"/>	a1	a1) Scelta del candidato	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) Snacks	<input type="radio"/>	b2	b) Secondo indicazione	
	pasta involta, brisé o canapè	<input type="radio"/>	b3		
		<input type="radio"/>	b4 Canapè 1:		
		<input type="radio"/>	b4 Canapè 2:		
				Per prodotto almeno 15 pezzi, se si fanno canapè 3 sorti da 5 pezzi grandezza libera	
Tema 4	Biscotti e masse		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) Biscotto caldo/freddo	<input type="radio"/>	a1	a) Secondo indicazione	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) Massa al burro, massa precotta o meringaggio	<input type="radio"/>	a2	b) Secondo indicazione	
		<input type="radio"/>	b3		
		<input type="radio"/>	b4		
		<input type="radio"/>	b5		
				Quantità secondo ricetta	

Tema 5	Pasticceria		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) 8 pasticcini ghiacciati (fondente)	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	a1) Scelta del candidato	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) Pasticceria alla panna	<input type="checkbox"/>	b2	b) Secondo indicazione (ev. si può usare una crema cotta preparata nel tema 8)	
		<input type="checkbox"/>	b3		
		<input type="checkbox"/>	b4		
	<i>Presentare 5 ricette</i>	<input type="checkbox"/>	b5	8 pezzi per prodotto	
Tema 6	Paste secce o biscottini		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) Pasta secca grande	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	a1) Scelta del candidato	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) Biscottini	<input type="checkbox"/>	b2	b) Secondo indicazione	
		<input type="checkbox"/>	b3	12 pezzi per prodotto A	
		<input type="checkbox"/>	b4	20 pezzi per prodotto B	
	<i>Presentare 5 ricette</i>	<input type="checkbox"/>	b5		
Tema 7	Torte o cakes/prodotto regionale		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) Torta da "congelare"	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	a1) Scelta del candidato	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) Cakes o tortina	<input type="checkbox"/>	b2	tagliata in almeno 10 pezzi	
		<input type="checkbox"/>	b3	b) Secondo indicazione diametro o lunghezza prodotto min. 12 cm.	
		<input type="checkbox"/>	b4		
	<i>Presentare 5 ricette</i>	<input type="checkbox"/>	b5	4 pezzi identici	
Tema 8	Dessert alla panna		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) Crema cotta/gelato/bavarese	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	a1) Secondo indicazione "b"	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 1 dessert 10 persone	<input type="checkbox"/>	b1	b) Secondo indicazione	
		<input type="checkbox"/>	b2		
	<i>Presentare 3 ricette</i>	<input type="checkbox"/>	b3		
Tema 9	Assicurazione della qualità				
	a) Igiene				Visto: Data del controllo:
	b) Organizzazione e produzione				
	c) Esecuzione e qualità				

Questo documento deve essere presentato come prima pagina nel classatore della documentazione didattica.

Le parti "scelta del candidato" devono essere compilate dal candidato stesso in accordo con il formatore

La parte "annotazioni" deve essere compilata dalla commissione per la procedura di qualificazione (periti).

Le parti "secondo indicazione" devono essere compilate durante la discussione alle ore 13.00 del primo giorno d'esame pratico.