

# Panetteria

## 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	Pane comune		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) 1 tipo tagliato (min 6 pzi) b) Un'altra forma di pane (min 6 pzi)  <i>Presentare 5 ricette</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	a1 b2	a1) Scelta del candidato b2) con la pasta "A" fare almeno 6 pani con un'altra forma  <b>Impastare almeno 7 Kg. di farina</b> Cuocere tutta la pasta prodotta	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 2	Pane speciale		Assortimento	Direttive	Annotazioni
Indicazione periti 2-4 	a) 10 Pani integrali b) 10 pani speciali  <i>Presentare 5 ricette</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1 Pane integrale b2 b3 b4 b5	a1) Scelta del candidato fare almeno 10 pezzi  b) Secondo indicazione 1 ricetta da eseguire almeno 10 pezzi	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 3	Trecce		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) 6 trecce a due filoni b) 2 trecce a 5 o 6 o 8 filoni  <i>Presentare 1 ricetta + 4 prodotti</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a Pasta treccia a1 6 trecce a 2 filoni b3 2 trecce a 5 filoni b4 2 trecce a 6 filoni b5 2 trecce a 8 filoni	a) Scelta del candidato a1) 6 trecce peso cotto minimo 600 gr.  b) Secondo indicazione eseguire 2 trecce (peso cotto minimo 600 g. per pz.)	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere

Tema 4	Pane di piccolo formato		Assortimento	Direttive	Annotazioni		
Indicazione periti 2-4  	a) 1 qualità integrale piccolo b) 1 qualità piccolo formato  <i>Presentare 5 ricette</i>	    	a1 Michetta/panino integrale b2 b3 b4 b5	a1) Scelta del candidato fare 20 pezzi  b) Secondo indicazione fare 20 pezzi  A e B con 2 paste e 2 forme differenti	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere		
	Tema 5	Tecnologia del freddo		Assortimento	Direttive	Annotazioni	
		a) 1 qualità secondo indicazione b) Forma a scelta con impasto "a"  <i>Presentare 3 ricette</i>	    	a1 a2 a3  b	a) Secondo indicazione impastare almeno 3 kg. farina  b) Usare la pasta fatta in "A" (pezzi da min 200gr cotto)  Nota: fermentazione ritardata o interruzione della fermentazione	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere	
		Tema 6	Soggetto decorativo		Assortimento	Direttive	Annotazioni
			a) Grado di difficoltà b) Creatività  <i>Presentare 1 ricetta + foto o schizzo</i>	 	a1 b2 Decorazione	a1) 1 pane peso cotto min. 2 kg.  b2) Decorazione, creatività	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 7			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.

## 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
	a) 1 qualità pasta lievito b) 1 qualità pasta dolce <i>Presentare:</i> 2 ricette art. panetteria piccolo formato 3 ricette paste dolce al lievito	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1 a2 b3 b4 b5	a) Scelta del candidato b) secondo indicazione  <b>Per prodotto almeno 20 pezzi</b>	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 2	Paste involte		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) 1 pasta Sfoglia o 1 pasta involta b) utilizzare una pasta scelta in A  <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Sfoglia</div> {  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Involta</div> {</div>	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	a Sfoglia: a Involta: b b b b	a) Secondo indicazione b) A dipendenza scelta posizione A (Sfoglia/involta) si eseguono 2 prodotti  <b>Per prodotto almeno 15 pezzi</b> <b>Se prod. Grande 3 pz da 400 g.</b>	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 3	Snacks e gastronomia		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) Snacks b) Snacks pasta involta, brisé o canapè  <i>presentare 6 ricette</i>	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1 b2 b3 b4 Canapè 1: b4 Canapè 2: b4 Canapè 3:	a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione  <b>Per prodotto almeno 15 pezzi, se si fanno canapè 3 sorti da 5 pezzi grandezza libera</b>	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 4	Biscotti e masse		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) Biscotto caldo/freddo b) Massa al burro, massa precotta o meringaggio  <i>Presentare 5 ricette</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1 a2 b3 b4 b5	a) Secondo indicazione b) Secondo indicazione  <b>Quantità secondo ricetta</b>	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere

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