



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 b) 2 qualità a base di zucchero <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 2 prodotti croccante solo 2 pezzi Fare per qualità almeno 30 pezzi finiti per rivestire/o vendita	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere	
Tema 2	Masse di base per animelle		Assortimento	Direttive	Annotazioni	
	a) 2 masse base b) 2 masse base Obbligatorio : 1 qualità sprizzata, 1 qualità tagliata, 1 qualità asportata <i>Presentare 5 ricette</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1 a2 b3 b4 b5	a) Scelta del candidato b) Secondo indicazione 2 qualità 4 qualità, almeno 30 pezzi per tipo	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere	
Tema 3	Cioccolatini e dragés		Assortimento	Direttive	Annotazioni	
	a) 6 qualità di animelle b) 1 qualità "dragés" <i>Presentare 4 ricette + 3 dal tema 2</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	a1 a2 a3 a4 a5 a6 b	a1/a2/a3 Ricette tema 2 a4/a5/ Animelle già pronte a6/ Ricetta libera (colata in stampi) b) Almeno 1000 g finiti Trampare almeno 3 sorti a mano, minimo 30 pezzi per tipo.	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere	



Tema 4	Lavori in copertura		Assortimento	Direttive	Annotazioni	
	a) Temperare una copertura b) Colare 3 corpi cavi <i>Presentare 1 ricetta</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	a1 b2	a1) Copertura da usare nella posizione B b2) 3 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	
	a) 1 ripieno/ganache ecc. b) 1 qualità a libera scelta <i>Presentare 1 ricetta</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	a1 b2	a1) Libera scelta b2) Fare minimo 30 pezzi di almeno 20 gr./pz.	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere	
Tema 6	Articoli di fantasia		Assortimento	Direttive	Annotazioni	
	a) Soggetto fantasia 3 pezzi b) Creatività <i>Presentare 1 ricetta</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	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				Visto:	
	b) Organizzazione e produzione					
	c) Esecuzione e qualità				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 12.30 del primo giorno d'esame pratico.

Visto:
Data del controllo: