

Panetteria (suppl)

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	⊗	a1	a1) Scelta del candidato	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) Un'altra forma di pane	⊗	b2	b2) con la pasta "A" fare 6 pani con un'altra forma	
			3		
			4	Impastare almeno 7 Kg. di farina	
			5	Cuocere tutta la pasta prodotta	
<i>Presentare 5 ricette</i>					
Tema 2	Pane speciale		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) 10 Pani integrali	⊗	a1	a1) Scelta del candidato almeno 10 pezzi	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 10 pani speciali	○	b2		
		○	b3		
		○	b4	b) Secondo indicazione 1 ricetta da eseguire almeno 10 pezzi	
		○	b5		
<i>Presentare 5 ricette</i>					
Tema 3	Trecce		Assortimento	Direttive	Annotazioni
	a) 6 trecce a due filoni	⊗	a	Pasta treccia	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 2 trecce ciascuna a 5-6-8 filoni	⊗	b2	6 trecce a 2 filoni	
		⊗	b3	2 trecce a 5 filoni	
		⊗	b4	2 trecce a 6 filoni	
		⊗	b5	2 trecce a 8 filoni	
<i>Presentare 1 ricetta + 4 prodotti</i>					

Tema 4	Pane di piccolo formato		Assortimento	Direttive	Annotazioni		
	a) 2 qualità con la stessa pasta b) 1 qualità di chifel <i>Presentare 2 ricette per a) e 2 ricette per b)</i>	<input type="radio"/>	a1	a) almeno 20 pezzi con la medesima pasta, ma con 2 forme differenti secondo indicazione b2) 1 qualità secondo indicazione min 30 pezzi	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere	
			a1 (2a forma)				
		<input type="radio"/>	a2				
		a2 (2a forma)					
		<input type="radio"/>	b1				
<input type="radio"/>	b2						
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>	<input type="radio"/>	a1	a) Secondo indicazione impastare almeno 3 kg. farina b) Usare la pasta fatta in "A" (pezzi da min 200gr in pasta)	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere	
			<input type="radio"/>				a2
			<input type="radio"/>				a3
		<input checked="" type="radio"/>	b				
Tema 6	Soggetto decorativo		Assortimento	Direttive	Annotazioni		
	a) 1 pane decorativo b) 1 pane decorativo <u>farcito</u> <i>Presentare 1 ricetta per a) e una ricetta per b)</i>	<input checked="" type="radio"/>	a1	a1) 1 pane peso cotto min. 2 kg. b2) per almeno 6 persone	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere	
			<input checked="" type="radio"/>				b2
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.