

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Confiserie

2018










Nome del candidato: _____

Azienda formatrice: _____

Importante: il candidato é il responsabile unico delle ricette presentate. La parte delle direttive spiega in dettaglio gli aspetti più importanti per una corretta procedura di qualificazione. Il capo perito valida la parte destra se il ricettario risulta conforme alle direttive.

Tema 1	Prodotti a base di zucchero		Assortimento	Direttive			
	a) 1 qualità a base di zucchero b) 1 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 1 qualità Fare per qualità almeno 15 pezzi finiti per rivestire. Croccante uova 2 gusci, o animelle / cestino...	Obbligatorio: 4 ricette > gelatine frutta, caramelle mou, croccante. + 1a tra: torrone, caramelle fondenti/pietre focaie	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere	
Tema 2	Masse di base per animelle		Assortimento	Direttive			
	a) 2 masse base da sprizzare b) 2 masse base da asportare c) 2 masse base da tagliare <i>Presentare 6 ricette</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1 a2 b3 b4 c5 c6	} 2 masse secondo indicazione degli esperti	80 animelle pronte per l'uso per ricetta	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere	
Tema 3	Cioccolatini e dragés		Assortimento		Direttive		
	a) 5 qualità di animelle b) 1 sorte "dragés" <i>Presentare 4 ricette + 2 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"/>	a1 a2 a3 a4 a5 b <i>Drages</i>		} 2 ricette tema 2 } 2 animelle già pronte } 1a colata in stampi finiti almeno 1 kg.	Se trampati a mano 15 pezzi/animelle. A macchina 80 pezzi. Obbligatorio usare almeno	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere

Tema 4		Lavori in copertura		Assortimento		Direttive	
	a) Temperare una copertura b) Colare 2 corpi cavi <i>Presentare 1 ricetta</i>	 	a1		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
			b2				
Tema 5		Specialità in cioccolato		Assortimento		Direttive	
Esperti scelgono tema 5-6 	a) 1 ripieno/ganache ecc. b) 1 qualità a libera scelta <i>Presentare 1 ricetta</i>	 	a1		a1) Libera scelta b2) Fare minimo 20 pezzi di almeno 20 gr./pz.	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2				
Tema 6		Articoli di fantasia		Assortimento		Direttive	
Esperti scelgono tema 5-6 	a1) Soggetto fantasia 3 pezzi b) Soggetto fantasia "+2 ricette" <i>Presentare 3 ricette</i>		a1		a1) Scelta del candidato Le ricette (3) devono essere documentate con illustrazioni (foto)	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2				
			b3				

Questo documento deve venir 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

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

Per la procedura di qualificazione, indirizzo professionale pasticciere-confettiere, gli esperti scelgono il tema 5 o 6. I temi 1-4 sono obbligatori.

firma del controllo:

Data del controllo:

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato: _____

Azienda formatrice: _____

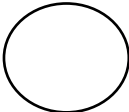
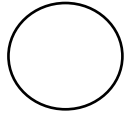
Pasticceria

Confetteria

2018



Importante: il candidato é il responsabile unico delle ricette presentate. La parte delle direttive spiega in dettaglio gli aspetti più importanti per una corretta procedura di qualificazione. Il capo perito vidima la parte destra se il ricettario risulta conforme alle direttive.

Tema 1	Articoli piccola panetteria		Assortimento	Direttive	
Scelta del candidato 	a) 1 qualità pasta lievito b) 1 qualità pasta dolce <i>Presentare 5 ricette</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1	a1) Scelta del candidato b) secondo indicazione Per prodotto almeno 20 pezzi	In questo tema non sono ammesse paste involte o pane (con pasta all'acqua) di piccolo formato. <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2		
			b3		
			b4		
			b5		
Tema 2	Paste involte		Assortimento	Direttive	
Scelta del candidato 	a) 1 pasta Sfoglia o 1 pasta involta b) 2 qualità a libera scelta <i>Presentare 6 ricette</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sfoglia { Involta {	a pasta sfoglia	a) Secondo indicazione b) A dipendenza scelta posizione (Sfoglia/involta) si eseguono 2 prodotti Per prodotto almeno 15 pezzi	I ripieni possono essere preparati in anticipo quali semilavorati, le ricette devono essere presenti nel ricettario <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			a pasta involta (con lievito)		
			b		
			b		
			b		
Tema 3	Snackes e gastronomia		Assortimento	Direttive	
	a) Snacks (libero) b) Snacks (involta & brisé) C) Canapé <i>presentare 6 ricette</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1	a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione Per prodotto almeno 15 pezzi, se si fanno canapé 3 sorti a 5 pezzi grandezza libera	Ripieni e creme per spalmare possono essere preparate in anticipo. Le ricette devono essere presenti nel ricettario <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2		
			b3		
			c4		
			c5		
			c6		

Tema 4	Biscotti e masse		Assortimento	Direttive			
	a) Biscotto caldo/freddo	<input type="radio"/>	a1		a) Secondo indicazione	Nel ricettario devono essere presenti tutte le masse citate.	<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		Quantità secondo ricetta		
	<i>Presentare 5 ricette</i>	<input type="radio"/>	b5				
Tema 5	Pasticceria		Assortimento	Direttive			
	a) 8 pasticcini ghiacciati	<input checked="" type="radio"/>	a1		a1) Scelta del candidato	La decorazione per la pos. "a" deve essere fatta per intero durante l'esame (almeno 8 pzi.) E' obbligatorio l'uso del cornetto	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) Pasticceria alla panna	<input type="radio"/>	b2		b) Secondo indicazione (ev. si può usare una crema cotta preparata nel tema 8)		
		<input type="radio"/>	b3				
		<input type="radio"/>	b4		8 pezzi per prodotto		
	<i>Presentare 5 ricette</i>	<input type="radio"/>	b5				
Tema 6	Paste secce o biscottini		Assortimento	Direttive			
	a) Pasta secca/biscottini	<input checked="" type="radio"/>	a1		a1) Scelta del candidato	Paste secche grandi almeno 12 pezzi. Biscottini almeno 20 pezzi	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) paste secche/biscottini	<input type="radio"/>	b2		b) Secondo indicazione		
		<input type="radio"/>	b3				
		<input type="radio"/>	b4		Almeno 1 qualità sprizzata		
	<i>Presentare 5 ricette</i>	<input type="radio"/>	b5				
Tema 7	Torte o cakes		Assortimento	Direttive			
	a) Torta da "congelare"	<input checked="" type="radio"/>	a1		a1) Scelta del candidato	a) 1 torta a libera scelta, adatta alla congelazione, con un legante,	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) Cakes o tortina	<input type="radio"/>	b2		tagliata in 10 pezzi almeno		
		<input type="radio"/>	b3		b) Secondo indicazione diametro o lunghezza prodotto min. 12 cm.		
		<input type="radio"/>	b4				
	<i>Presentare 5 ricette</i>	<input type="radio"/>	b5				

Tema 8	Dessert alla panna		Assortimento	Direttive		
	a) Crema cotta/bavarese/gelato b) 1 dessert 10 persone <i>presentare 3 ricette</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1 b1 b2 b3	a1) crema cotta b) Secondo indicazione	1 crema cotta oppure un gelato oppure una crema bavarese a libera scelta, da usare alla posizione tema 8B. Oltre a ciò, questa crema può essere impiegata per farcire anche 1 altro prodotto a libera scelta	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere

Questo documento deve venir 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

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

Per la procedura di qualificazione, indirizzo professionale pasticciere-confettiere, il candidato sceglie il tema 1 o 2. I temi 3-8 sono obbligatori.

firma del controllo:

Data del controllo: