

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato: _____

Azienda formatrice: _____

Pasticceria

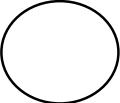
panetteria

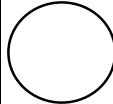
2018



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 | | |
|--------|---|---|--|---|--|---|
| | 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 b2 b3 b4 b5 | 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 |
| Tema 2 | Paste involte | | Assortimento | Direttive | | |
| | a) 1 pasta Sfoglia o 1 pasta involta b) 2 qualità a libera scelta <div style="display: flex; align-items: center; margin-left: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-right: 5px;">Sfoglia</div> <div style="font-size: 2em; margin-right: 5px;">{</div> <div style="margin-right: 5px;">b</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-left: 20px; margin-top: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-right: 5px;">Involta</div> <div style="font-size: 2em; margin-right: 5px;">{</div> <div style="margin-right: 5px;">b</div> </div> <i>Presentare 6 ricette</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | a pasta sfoglia a pasta involta (con lievito) b b b b | 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 |
| 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 b2 b3 c4 c5 c6 | 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 |

| Tema 4 | | Biscotti e masse | | Assortimento | | Direttive | | |
|--|--|----------------------------------|----|--------------|--|--|---|--|
| | a) Biscotto caldo/freddo b) Massa al burro, massa precotta o meringaggio <i>Presentare 5 ricette</i> | <input type="radio"/> | a1 | | a) Secondo indicazione b) Secondo indicazione Quantità secondo ricetta | Nel ricettario devono essere presenti tutte le masse citate. | <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere | |
| | | <input type="radio"/> | a2 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b3 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b4 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b5 | | | | | |
| Tema 5 | | Pasticceria | | Assortimento | | Direttive | | |
| | a) 8 pasticcini ghiacciati b) Pasticceria alla panna <i>Presentare 5 ricetta</i> | <input checked="" type="radio"/> | a1 | | a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione (ev. si può usare una crema cotta preparata nel tema 8) 8 pezzi per prodotto | 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 | |
| | | <input type="radio"/> | b2 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b3 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b4 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b5 | | | | | |
| Tema 6 | | PASTE SECCHE O BISCOTTINI | | Assortimento | | Direttive | | |
| | a) Pasta secca/biscottini b) paste secche/biscottini <i>Presentare 5 ricette</i> | <input checked="" type="radio"/> | a1 | | a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione Almeno 1 qualità sprizzata | Paste secche grandi almeno 12 pezzi. Biscottini almeno 20 pezzi | <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere | |
| | | <input type="radio"/> | b2 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b3 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b4 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b5 | | | | | |
| Tema 7 | | Torte o cakes | | Assortimento | | Direttive | | |
| Scelta del candidato  | a) Torta da "congelare" b) Cakes o tortina <i>Presentare 5 ricette</i> | <input checked="" type="radio"/> | a1 | | a1) Scelta del candidato tagliata in 10 pezzi almeno b) Secondo indicazione diametro o lunghezza prodotto min. 12 cm. | a) 1 torta a libera scelta, adatta alla congelazione, con un legante, | <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere | |
| | | <input type="radio"/> | b2 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b3 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b4 | | | | | |
| | | <input type="radio"/> | b5 | | | | | |

| Tema 8 | Dessert alla panna | Assortimento | | | Direttive | | |
|--|--|-------------------------------------|----|--|---|---|---|
| Scelta del candidato  | a) Crema cotta/bavarese/gelato b) 1 dessert 10 persone <i>presentare 3 ricette</i> | <input checked="" type="checkbox"/> | a1 | | 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 |
| | | <input type="checkbox"/> | b1 | | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | b2 | | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | 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 panettiere-pasticcere, il candidato sceglie il tema 7 o 8. I temi 1-6 sono obbligatori.

| |
|----------------------|
| firma del controllo: |
| Data del controllo: |

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato: _____

Azienda formatrice: _____

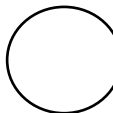
Panetteria

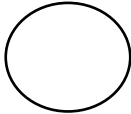
pasticceria

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 valida la parte destra se il ricettario risulta conforme alle direttive.

| Tema 1 | Pane comune | | Assortimento | Direttive | |
|--|--|--|--------------|---|--|
| | a) 1 pane tagliato b) 1 tipo a libera scelta <i>Presentare 5 ricette</i> | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | a1 | a1) Scelta del candidato b2) scelta del candidato Per prodotto almeno 6 pezzi | a + b: complessivamente, è da produrre una pasta con almeno 7 kg di farina. <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere |
| | | | b2 | | |
| | | | b3 | | |
| | | | b4 | | |
| | | | b5 | | |
| Tema 2 | Pane speciale | | Assortimento | Direttive | |
| Scelta degli esperti  <i>Presentare 5 ricette</i> | a) 10 pani speciali 100% integrali b) 10 pani speciali | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | a1 | a) Scelta del candidato b) secondo indicazione Per prodotto almeno 10 pezzi | a + b: devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b"). <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere |
| | | | b2 | | |
| | | | b3 | | |
| | | | b4 | | |
| | | | b5 | | |
| Tema 3 | Trecce | | Assortimento | Direttive | |
| | a) 6 trecce a 2 filoni b) 2 trecce a 5 filoni c) 2 trecce a 6 filoni d) 2 trecce a 8 filoni | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | a1 | a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione Per prodotto almeno 2 trecce, a 600 gr. Per treccia | Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo. Tutte le trecce min. 600 g. peso cotto <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere |
| | | | b2 | | |
| | | | c3 | | |
| | | | d4 | | |
| Questo tema comprende 4 intrecci, ossia 4 ricette (2, 5, 6 e 8 filoni, anche se con la stessa pasta). | | | | | |

| Tema 4 | | Assortimento | | Direttive | | | |
|---|---|-------------------------------------|-----------------------------|---|---|--|---|
| Scelta degli esperti  <i>Presentare 5 ricette</i> | a) 1 qualità 100% integrale b) 1 qualità piccolo formato | <input checked="" type="checkbox"/> | a1 | | a) Scelta del candidato b) Secondo indicazione per prodotto almeno 20 pezzi | Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo. | <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere |
| | | <input type="checkbox"/> | a2 | | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | b3 | | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | b4 | | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | b5 | | | | |
| Tema 5 | | Assortimento | | Direttive | | | |
| a) Impasto/pasta (min 3 kg. farina) b) 1 prodotto con la pasta "a" <i>Presentare 3 ricette</i> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | a1 | | a) Secondo indicazione Questa pasta deve essere lavorata alla posizione "b". b) 1 prodotto con pasta "a" almeno 200 gr al pezzo | Preparare una pasta, secondo indicazione, con almeno 3 kg di farina, da lavorare tramite l'uso di uno dei seguenti metodi: fermentazione spontanea (lievito nostrano), fermentazione ritardata, interruzione di fermentazione o raffreddamento programmato di paste parzialmente fermentate. | <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere | |
| | | a2 | | | | | |
| | | a3 | | | | | |
| | | b | Pane/prodotto con pasta "A" | | | | |
| Tema 6 | | Assortimento | | Direttive | | | |
| a) 1 pane decorato | <input checked="" type="checkbox"/> | a1 | | a1) Scelta del candidato peso pane minimo 2kg cotto. | Per questo tema è sufficiente 1 ricetta, compresa di un'immagine. | <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 panettiere-pasticcere, gli esperti scelgono il tema 2 o 4. I temi 1-3-5-6 sono obbligatori.

firma del controllo:

Data del controllo: