

Direttive per la procedura di qualificazione

Panettiera-pasticcera-confettiera AFC
Panettiere-pasticcere-confettiere AFC

Indirizzo professionale panetteria-pasticceria pasticceria-confetteria

valido per tutta la Svizzera, dal 01.01.2019



Le presenti Direttive sono indirizzate a tutte le persone che si occupano con i lavori preparatori, con l'esecuzione e con la valutazione della procedura di qualificazione.

Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Versione definitiva per la PQ 2019

Sommario

1. Informazioni generali.....	3
1.1 Introduzione	3
1.2 Basi legali.....	3
1.3 Responsabilità	3
2. Vista d'insieme della procedura di qualificazione	4
3. Ambito di qualificazione "Lavoro pratico"	5
4. Direttive per il lavoro pratico prestabilito (LPP).....	5
5. Ambito di qualificazione "Conoscenze professionali"	14
6. Nota dell'insegnamento di conoscenze professionali	15
7. Ambito di qualificazione "Cultura generale"	15
8. Valutazioni.....	16
9. Superamento dell'esame finale, calcolo e ponderazione delle note.....	16
10. Allegati.....	16

1. Informazioni generali

1.1 Introduzione

Queste direttive alla procedura di qualificazione sono complementari all'Ordinanza sulla formazione professionale di base Panettiera-pasticciera-confettiera/Panettiere-pasticciere-confettiere con Attestato federale di capacità (AFC), sezione 8 e 9, art. 16-22 e alla parte D del Piano di formazione.

Esse spiegano in maniera concreta l'esecuzione della procedura di qualificazione, unificata a livello svizzero.

Tramite la procedura di qualificazione si determina se la persona in formazione abbia acquisito le competenze descritte nell'Ordinanza e nel Piano di formazione.

1.2 Basi legali

Le basi legali per l'esecuzione della procedura di qualificazione sono ancorate nei seguenti documenti:

- Legge federale sulla formazione professionale LFPr, art. 33 - 41, 47
- Ordinanza sulla formazione professionale OFPr, art. 30 - 35, 39, 50
- Ordinanza sulla formazione professionale di base Panettiera-pasticciera-confettiera/Panettiere-pasticciere-confettiere con Attestato federale di capacità (AFC), sezione 8, art. 16-22
- Piano di formazione riguardante l'Ordinanza sulla formazione professionale di base Panettiera/e-pasticciera/e-confettiera/e AFC (attestato federale di capacità), parte D

1.3 Responsabilità

Con riferimento all'articolo 40 LFPr e all'articolo 35 OFPr, i cantoni sono responsabili per l'esecuzione della procedura di qualificazione e eleggono i periti. L'organizzazione e la conduzione della procedura di qualificazione è affidata ad una/un capo periti.

2. Vista d'insieme della procedura di qualificazione

Lavoro pratico	50 %
Lavoro pratico prestabilito	
- Posizione 1: gruppi di prodotti PASTICCERIA	
-	
- Posizione 2: gruppi di prodotti dell'indirizzo professionale	“panetteria-pasticceria” o “pasticceria-confetteria”
Durata massima: 12 ore in due giorni consecutivi	

Conoscenze professionali	20 %	
Lavorazione artigianale e tecnologia / Qualità e sicurezza	Durata	Ponderazione
Lavorazione artigianale e tecnologia / Qualità e sicurezza “scritto”	90 minuti	doppia
Lavorazione artigianale e tecnologia / Qualità e sicurezza “orale”	30 minuti	singola
Ideazione e creazione	150 minuti	singola
Economia aziendale	90 minuti	singola

Nota dell'insegnamento di conoscenze professionale	10 %
Media aritmetica, arrotondata al punto o al mezzo punto, di tutte le note semestrali relative all'insegnamento professionale (Lavorazione artigianale e tecnologia / Qualità e sicurezza / Ideazione e creazione / Economia aziendale).	

Cultura generale	20 %
-------------------------	-------------

3. Ambito di qualificazione “Lavoro pratico”

L'ambito di qualificazione “Lavoro pratico” viene eseguito sotto forma di un lavoro pratico prestabilito (LPP).

4. Direttive per il lavoro pratico prestabilito (LPP)

Indirizzi professionali panetteria-pasticceria e pasticceria-confetteria

Queste direttive si basano sull'Ordinanza inerente alla formazione professionale di base e sul Piano di formazione dell'Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia del 01.08.2014 e sul Piano di formazione riguardante l'Ordinanza del 27.10.2010.

Sotto riserva dell'art. 40 delle Legge federale sulla formazione professionale e della legislazione cantonale. Valevole per tutta la Svizzera, dal 01.01.2019 secondo la decisione di tutti i responsabili cantonali della formazione professionale e del Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri – confettieri del 30.08.2018.

Questo documento è indirizzato alle aziende formatrici, ai candidati e ai periti.

(Si rinuncia, per motivi di leggibilità, all'uso della forma femminile. Il testo vale per qualsiasi genere)

Organizzazione

- La durata dell'esame è di 12 ore suddivise in 2 giornate consecutive.
- Al primo giorno, l'esame inizia alle ore 14.00 e dura fino alle ore 18.00. Il tempo non sfruttato del primo giorno non può essere addizionato al tempo del secondo giorno.
La durata del primo giorno può, dopo autorizzazione dei periti, essere prolungata fino a 30 minuti per questioni organizzative, da dedurre al secondo giorno.
- Affinché i periti possano definire i prodotti “secondo indicazione”, l'esame è preceduto da un colloquio preliminare. Esso avviene un'ora prima dell'inizio dell'esame (ore 13.00) e non fa parte del tempo d'esame. Devono essere presenti il formatore professionale (ev. proprietario), il candidato e i due periti.
- Il formatore saluta i due periti e presenta il candidato. Egli mostra i locali dell'azienda attribuisce un locale in cui i due periti possano eseguire i loro lavori amministrativi.
- Il colloquio preliminare inizia alle ore 13.00 e dura una decina di minuti circa.
- In seguito, i periti definiscono i prodotti (tratti dal ricettario della documentazione didattica) che, nei vari temi, sono da produrre “secondo indicazione”.
- Il tempo rimanente (ca. 30 minuti) è a disposizione del formatore e del candidato, per la coordinazione dei compiti appena ricevuti.
- Subito dopo il colloquio preliminare, il candidato inserisce i temi e i prodotti “secondo indicazione” nel programma d'esame (considerando l'intera durata d'esame).
- Se il candidato è pronto prima delle ore 14.00 è autorizzato a iniziare l'esame, ma non prima delle ore 13.30. La durata di quattro ore d'esame viene misurata dal momento di inizio effettivo.
- Il secondo giorno, l'esame inizia alle ore 08.00 e dura fino alle ore 17.00. Entrambi i periti devono essere presenti sin dall'inizio.
- La pausa pranzo, della durata di 60 minuti, è da rispettare tassativamente e va effettuata nella fascia oraria tra le ore 12.00 e le ore 14.00.
- L'esame viene interrotto dopo 4 ore al primo e dopo un totale di 12 ore al secondo giorno. Saranno valutati solamente i prodotti fatti durante il tempo d'esame. Una durata superiore del tempo d'esame potrà essere tollerata solo in casi particolari, come per esempio la mancanza d'elettricità, avarie di impianti o incidenti.

All'inizio dell'esame, il candidato consegna ai periti i seguenti documenti

- Un documento di legittimazione personale
- Il ricettario
Esso deve contenere almeno cinque prodotti, ossia cinque ricette diverse, con diverse tecniche di lavorazione per tema. Nei temi a libera scelta di pasticceria (1, 2 oppure 7, 8), è sufficiente presentare le ricette dei prodotti del tema scelto. Eccezioni sono regolamentate nei singoli temi. Ricette di semilavorati quali paste, creme o masse devono essere presenti in più.
- Devono essere presentati due ricettari identici, di cui uno è da mettere a disposizione dei periti.
- Il programma d'esame dettagliato con una griglia oraria

N.B.

Se il ricettario non è completo, i periti mettono a disposizione ricette di rimpiazzo. In tal modo, i prodotti a libera scelta potranno cadere e l'esame potrà essere fatto "secondo indicazione" dei periti.

È ammessa la consultazione sia della documentazione didattica, sia dei documenti dei corsi interaziendali.

Indicazioni generali

- Se non sono esplicitamente citate, combinazioni con altri temi non sono permessi.
- I prodotti non riusciti possono essere rifatti una seconda volta (solo se fattibile durante il tempo d'esame). Viene valutato solamente il secondo prodotto, applicando una penalizzazione nel punteggio per il secondo tentativo.
- I prodotti non realizzati saranno valutati con la nota 1. I prodotti iniziati saranno valutati secondo il grado di lavorazione raggiunto.
- Prodotti invendibili ricevono imperativamente una nota insufficiente.
- Il numero di pezzi, le qualità e il peso indicato nei singoli temi rappresentano la quantità minima da produrre. Il non mantenimento della quantità minima porta obbligatoriamente a una nota insufficiente.
- Tutti i prodotti (paste, fondi, biscotti, ripieni, ecc.) devono essere realizzati durante l'esame, incluso il dosaggio delle materie. Le quantità delle masse e delle paste prodotte devono essere tali da poter essere elaborate (a livello di semilavorato) completamente dal candidato (piccoli quantitativi di pasta, ripieni, creme e glasse possono essere prodotti in esubero se riposti al freddo correttamente imballati).
- Tutte le decorazioni devono essere preparate dal candidato stesso e possono essere preparate in anticipo, ad eccezione di quelle del tema numero 6 (soggetto decorativo) di panetteria o confetteria, a dipendenza dell'indirizzo professionale, nonché del tema no. "5 a" di pasticceria; entrambi devono essere prodotti per intero durante l'esame.
- Qualsiasi tipo di lavoro così come il mantenimento dell'ordine e dell'igiene del posto di lavoro devono essere eseguiti dal candidato stesso.
- Eccezioni! I seguenti lavori possono essere svolti da altri collaboratori: infornare, lavare stoviglie, disporre i prodotti finiti su vassoi e allestire il tavolo d'esposizione per il colloquio finale.
- Durante i giorni d'esame devono essere messi a disposizione del candidato sufficienti locali di produzione e installazioni tecniche.
- È ammesso l'uso di tutti gli attrezzi e macchinari, fuorché non sia diversamente indicato nei singoli temi di programma. Il candidato deve però essere in grado di impostarli e di usarli autonomamente.

- I metodi di fermentazione, incluso l'uso di tecnologie del freddo, sono a libera scelta. I preimpasti necessari sono da produrre durante l'esame. Il lievito nostrano, usato eventualmente per un preimpasto, può essere pronto.
- Durante l'esame non è autorizzato l'uso di miscele di farine, farine pronte, ripieni di cottura, creme pronte, polveri per creme istantanee (a freddo). Se si constata l'uso di tali articoli, il prodotto è considerato come non eseguito.
- Durante l'esame e i colloqui non sono ammesse registrazioni audio e video.
- Alla fine dell'esame deve essere presentata, in forma allettante, una scelta di tutti i prodotti. I periti liberano per la vendita il rimanente dei prodotti in tempo utile.



- Il candidato commenta i lavori svolti per ca. 5 minuti (con compresi nel tempo d'esame). Oltre al candidato stesso, è ammessa unicamente la presenza dei due periti, del formatore, del proprietario e di persone in formazione nella stessa azienda.
- Non possono essere comunicate né valutazioni sull'esame, né indicazioni sul possibile esito (superamento o bocciatura) dell'esame.

Valutazione

- Entrambi i periti sorvegliano e valutano l'esecuzione dei lavori d'esame.
- Saranno applicati i seguenti criteri di valutazione: grado di difficoltà, competenze professionali (tecnica di lavorazione), competenze metodologiche (tempo impiegato, manualità), aspetto esteriore dei prodotti, impiego economico del materiale e la congruenza con la documentazione didattica (ricettario).

Panetteria

Deve essere eseguito un totale di cinque su sei temi (1 – 6).

I temi 1, 3, 5, 6 sono obbligatori.

La scelta dell'ultimo tema, 2 **oppure** 4, è casuale e viene effettuata dai periti all'inizio dell'esame.

Tema 1 Pane comune (normale)

- a) 1 tipo tagliato (p. es. filone), almeno 6 pezzi.
- b) 1 tipo a libera scelta (altra forma di pane), almeno 6 pezzi.
- a + b: complessivamente, è da produrre una pasta con almeno 7 kg di farina.
 - Deve essere trasformata in pane tutta la massa della pasta, fino a cottura terminata.
 - Nel ricettario devono essere presenti almeno 5 ricette.
 - Stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.

Tema 2 Pane speciale

- a) 10 pani speciali con il 100% di farina integrale (qualsiasi tipo di cereale), peso in pasta secondo ricetta.
- b) 10 pani speciali, secondo indicazione, peso in pasta secondo ricetta.
- a + b: devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b").
 - Stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Nel ricettario devono essere presenti ricette per 1 prodotto della posizione "a" e 4 della posizione "b".

Tema 3 Trecce

- a) 6 trecce a 2 filoni, peso finale (cotto) 600 grammi al pezzo.
- b) 2 trecce a 5 **oppure** a 6 **oppure** a 8 filoni, intrecciate nella forma alta, peso finale (cotto) di 600 grammi al pezzo, secondo indicazione.
- Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Questo tema comprende 4 intrecci, ossia 4 ricette (2, 5, 6 e 8 filoni, anche se con la stessa pasta).

Tema 4 Pane di piccolo formato

- a) 1 qualità con il 100% di farina integrale (qualsiasi tipo di cereale), almeno 20 pezzi a libera scelta.
- b) 1 qualità, almeno 20 pezzi, secondo indicazione, peso in pasta secondo ricetta.
- a+b: devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b").
 - Stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Nel ricettario devono essere presenti ricette per 1 prodotto della posizione "a" e 4 della posizione "b".

Tema 5 Uso delle tecnologie del freddo o fermentazione spontanea (lievito naturale)

- a) 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. Questa pasta deve essere lavorata alla posizione "5 b".
- b) 1 prodotto con la pasta della posizione "5 a", peso in pasta almeno 200 grammi.
- La conduzione della pasta deve essere fatta sull'arco delle 2 giornate d'esame, il lievito madre può essere pronto.
 - Per conduzioni indirette tramite il freddo, la biga può essere pronta.
 - Sagome, asportapasta, stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Ripieni possono essere pronti quali semilavorati.
 - Nel ricettario devono essere presenti 3 ricette con tecniche di fermentazione differenti.

Tema 6 Soggetto decorativo

1 pane decorativo (pasta e tema a libera scelta), almeno 2 kg dopo la cottura. La valutazione avviene secondo i seguenti criteri.

- a) Grado di difficoltà.
- b) Creatività e impressione generale.
 - Per questo tema è sufficiente 1 ricetta, compresa di un'immagine.
 - Tutti i lavori di questo tema sono obbligatoriamente da eseguire durante l'esame.
 - Possono essere usati solo materiali edibili.
 - Il prodotto deve essere cotto.
 - Sagome, stampini, stampi pronti all'uso e teglie possono essere preparati in anticipo.

Assicurazione della qualità

- a) Igiene e uso del materiale.
- b) Organizzazione della produzione e sicurezza sul lavoro.
- c) Assicurazione della qualità, conformemente alla ricetta.

Pasticceria

Deve essere eseguito un totale di sette su otto temi (1 – 8).

Panetteria

I sei temi 1, 2, 3, 4, 5, 6 sono obbligatori. Il candidato sceglie liberamente l'ultimo tema fra i temi 7 **oppure** 8.

Confetteria

I sei temi 3, 4, 5, 6, 7, 8 sono obbligatori. Il candidato sceglie liberamente l'ultimo tema fra i temi 1 **oppure** 2.

Tema 1 Articoli di panetteria di piccolo formato e paste dolci al lievito

- a) 1 qualità in pasta al lievito a libera scelta, almeno 20 pezzi.
- b) 1 qualità in pasta al lievito, secondo indicazione, almeno 20 pezzi.
- In questo tema non sono ammesse paste involte o pane (con pasta all'acqua) di piccolo formato.
 - Ci devono essere almeno 2 differenti ricette per articoli di panetteria di piccolo formato e 3 differenti ricette per paste dolci al lievito.
 - Per le due posizioni (a, b) sono da produrre obbligatoriamente due paste distinte.
 - I ripieni possono essere preparati in anticipo quali semilavorati (sono ammesse creme istantanee, se cotte col prodotto).
 - Stampi imburattati, teli, assi, teglie e uovo per spennellare possono essere preparati in anticipo.

Tema 2 Paste involte

- a) 1 pasta al lievito involta o una pasta sfoglia, secondo indicazione, da elaborare alla posizione "b".
- b) 2 qualità a libera scelta, almeno 15 pezzi per qualità.
Una delle qualità può essere di grande formato, p. es. corona intrecciata o polonais, almeno 3 pezzi dal peso (cotto) di 400 g ciascuno.
- Nel ricettario devono essere presenti a) le ricette per le due paste e b) almeno due ricette di prodotti finiti (somma di piccolo+piccolo o piccolo+grande formato) per ognuna delle paste (in totale almeno 6 ricette tra "a" e "b").
 - E' ammesso produrre più pastoni e tenerli in frigo per un'ulteriore lavorazione.
 - I ripieni possono essere preparati in anticipo quali semilavorati (sono ammesse creme istantanee, se cotte col prodotto).
 - I prodotti possono essere farciti anche dopo la cottura.
 - Stampi imburattati, teli, assi, teglie e uovo per spennellare possono essere preparati in anticipo.

Tema 3 Snack e gastronomia

- a) 15 pezzi di 1 qualità a libera scelta
(se canapé, 3 qualità di 5 pezzi ciascuno, grandezza a scelta, ricoperti con gelatina animale o vegetale).
- b) 15 pezzi di 1 qualità in pasta involta oppure in pasta brisé oppure 3 qualità di canapé (5 pezzi ciascuno, grandezza a scelta, ricoperti con gelatina animale o vegetale), secondo indicazione.
- Nel ricettario devono essere presenti almeno un prodotto ciascuno con pasta involta e uno con pasta brisé, nonché 3 qualità di canapé (3 ricette valgono come un unico prodotto).
Per la posizione a) possono esserci anche panini imbottiti. In totale 5 prodotti.
 - La pasta involta o la pasta brisé possono essere preparate in anticipo quale pezzo intero (non laminato).
Pane toast, panini (sandwich) possono essere pronti ma non tagliati in anticipo.
 - Ripieni e creme per spalmare possono essere preparate in anticipo.
 - Companatici e ripieni (spalmabili) possono essere preparati in anticipo.
 - Tutti gli altri lavori, inclusa la decorazione, devono essere fatti durante il tempo d'esame.
 - La salsa per torte deve essere prodotta durante l'esame.

Tema 4 Biscotti e masse

- a) 1 biscotto a caldo o a freddo, secondo indicazione.
- b) 1 prodotto fatto con una delle seguenti masse: al burro, precotta, meringaggio, secondo indicazione.
- Nel ricettario devono essere presenti tutte le masse citate.
 - Per la posizione "a" (biscotto a freddo) devono essere preparati dei prodotti sprizzati (forma a piacimento).

Tema 5 Pasticceria

- a) 1 qualità glassata a libera scelta, almeno 8 pezzi.
- b) 1 qualità di pasticceria alla panna, secondo indicazione, almeno 8 pezzi.
- Nel ricettario devono essere presenti almeno 1 prodotto glassato e almeno 4 pasticcini alla panna (è ammessa 1 qualità in bicchiere).
 - Nel ricettario devono essere presenti pasticcini fatti con tecniche e componenti (creme, ripieni, biscotti, inserti, ecc.) possibilmente variati.
 - La decorazione per la pos. "a" deve essere fatta per intero durante l'esame (almeno 8 pzi.). È obbligatorio l'uso del cometto.
 - Glasse, fondi in pasta frolla, biscotti per arrotolati o per millefoglie (non tagliati o asportati) e altri fondi in pan di Spagna (non tagliati), preparati personalmente, possono essere pronti.

Tema 6 Paste secche e/o biscottini

- a) 1 qualità a libera scelta
- b) 1 qualità, secondo indicazione.
- Paste secche: almeno 12 pezzi per qualità. / Biscottini: almeno 20 pezzi per qualità.
 - Nel ricettario devono esserci ricette composte di paste e masse variegata, di cui una qualità sprizzata.
 - Tutte le masse e le paste devono essere prodotte per intero durante il tempo d'esame.
 - Dei prodotti cotti, è sufficiente che sia poi farcita e rifinita solamente la quantità minima richiesta.
 - Ripieni possono essere preparati in anticipo come semilavorato.
 - Pastine da tè sprizzate devono essere fatte in proprio da zero (l'uso di massa pronta non è ammessa).

Tema 7 Torte, cakes o tortine / Prodotto regionale

- a) 1 torta a libera scelta, adatta alla congelazione, con un legante, tagliata in almeno 10 fette.
- Come leganti (gelificanti, stabilizzanti) sono ammesse sia la gelatina sia altri leganti di origine vegetale (eccetto amidi modificati).
- b) 1 prodotto di 12 cm Ø o lunghezza, secondo indicazione, almeno 4 pezzi identici.
- Possono essere pronti, se preparati personalmente, fondi, arrotolati (non tagliati o asportati), glasse, paste (non laminate) e i biscotti (non tagliati).
 - Nel ricettario devono essere presenti almeno una ricetta per una torta per la posizione "a" e 4 ricette per la posizione "b".

Tema 8 Dessert alla panna, crema e gelato

- a) 1 crema cotta **oppure** un gelato **oppure** una crema bavarese a libera scelta, da usare alla posizione "8 b". Oltre a ciò, questa crema può essere impiegata per farcire anche 1 altro prodotto a scelta.
- b) 1 dessert per almeno 10 persone, secondo indicazione.
- Alla posizione "8 b" sono sufficienti 3 ricette diverse.
 - I vari tipi di fondi, di arrotolato (non tagliati o asportati) e i biscotti (non tagliati), preparati personalmente, possono essere pronti. Possono anche essere preparati dei bigné (cotti, non farciti e non caramellati).

Assicurazione della qualità

- a) Igiene (rispetto BPF e CCP; la compilazione dei documenti di controllo autonomo non è richiesta) e uso del materiale.
- b) Organizzazione della produzione e sicurezza sul lavoro.
- c) Assicurazione della qualità, conformemente alla ricetta.

Confetteria

Deve essere eseguito un totale di cinque su sei temi (1 – 6).

I temi 1, 2, 3, 4 sono obbligatori.

La scelta dell'ultimo tema, 5 **oppure** 6, è casuale e viene effettuata dai periti all'inizio dell'esame.

Tema 1 Prodotti a base di zucchero

a) 1 prodotto a base di zucchero a libera scelta.

b) 1 prodotto a base di zucchero, secondo indicazione.

- I prodotti di questo tema non possono essere usati per altre posizioni ma devono essere trasformati in almeno 15 pezzi finiti o pronti per essere rivestiti. Se si fanno gusci di croccante, allora 2 semi-gusci.
- Nel ricettario devono essere contenute: gelatine alla frutta, caramelle fondenti (non possono essere usati né fondente né fondente in polvere), caramelle mou, croccante.
- Nel ricettario devono inoltre essere contenute: torrone al miele **oppure** torrone Montélimar **oppure** pietre focaie.

Tema 2 Masse di base per animelle

a) 1 massa di base per l'assortimento dei cioccolatini, secondo indicazione.

b) 1 masse di base per l'assortimento dei cioccolatini, secondo indicazione.

- Nel ricettario devono essere presenti i seguenti tipi di masse: ganache, ganache al burro, gianduia, massa pralinata, marzapane.
- Nel ricettario devono essere presenti almeno 6 ricette di cioccolatini fatti con animelle diverse, di cui 2 sprizzate, 2 tagliate e 2 asportate.
- Da queste ricette, i periti scelgono 2 differenti masse con 2 differenti tecniche per la preparazione delle animelle, da preparare per intero durante l'esame.
- Per ognuna di queste due varietà, devono essere preparate almeno 80 animelle, pronte per essere lavorate come esposto nella pos. "3a".
- Quantità eccedenti di massa o di animelle possono essere conservate.
- Qualsiasi tipo di frutta secca a guscio deve essere tostata durante l'esame, se necessario.
- Fondi in copertura devono essere preparati durante l'esame.

Tema 3 Cioccolatini e *dragés*

a) 4 differenti qualità di animelle, almeno 15 pezzi per qualità se trampate a mano, oppure almeno 80 pezzi per qualità se trampate a macchina. Rivestire con almeno **2** tipi di copertura.

1 qualità colata in stampi, almeno 15 pezzi

- 2 qualità dal tema precedente, secondo indicazione.
- I ripieni per le qualità in stampi possono essere preparati in anticipo, come semilavorato.
- 2 qualità di animelle possono essere preparate in anticipo (ricette diverse rispetto al tema 2); devono tuttavia essere prodotte dal candidato stesso (sono permesse sfere cave).
- Per il rivestimento a macchina, è permesso impiegare un aiutante.
Lavori di rifinitura (decorazioni) sui prodotti rivestiti sono da svolgere dal candidato stesso.
- Le impostazioni della macchina devono essere fatte dal candidato stesso.

b) Almeno 1 kg di *dragés* (frutta secca a guscio caramellata e ricoperta di cioccolato)

- La frutta secca a guscio (mandorle, nocciole) può essere tostata in anticipo, ma deve essere caramellata e ricoperta di cioccolato durante l'esame.
- Le coperture per a+b possono essere temperate e pronte all'uso.

Tema 4 Lavori in copertura

a) Temperare o precristallizzare manualmente 1 copertura per la posizione "4 b".

b) 2 corpi cavi (colati) uguali, alti o larghi almeno 13 cm, pronti all'imballaggio, decorati (prima nello stampo o dopo sui corpi colati).

- Le coperture per la decorazione possono essere già temperate e pronte all'uso.
- Per questo tema è richiesta un'unica ricetta.

Tema 5 Specialità al cioccolato

- a) 1 ripieno a libera scelta, per la posizione "b".
- b) 1 prodotto a libera scelta, almeno 20 pezzi, pesanti almeno 20 g/pz.
 - Per questo tema è richiesta un'unica ricetta.
 - Fondi e inserti possono essere pronti (anche cotti), se preparati personalmente.
 - Rivestimenti e placchette decorative devono essere fatte per intero durante l'esame, serigrafie sono permesse.
 - Non è permesso l'uso di masse pronte (semilavorati acquistati).

Tema 6 Soggetto decorativo

- a) 1 soggetto a libera scelta, almeno 3 pezzi, razionalità della lavorazione, grado di difficoltà.
- b) Altri criteri di valutazione: creatività e impressione generale.
 - Marzapane e masse di modellaggio (in copertura o altro) possono essere pronti, colorati ma non porzionati.
 - Tutti gli altri lavori sono da eseguire per intero durante il tempo d'esame, incluso il colaggio di corpi cavi.
 - Possono essere usati solo materiali edibili.
 - Per questo tema sono richieste 3 ricette, tutte con un'immagine.

Assicurazione della qualità

- a) Igiene e uso del materiale.
- b) Organizzazione della produzione e sicurezza sul lavoro.
- c) Assicurazione della qualità, conformemente alla ricetta.

5. Ambito di qualificazione “Conoscenze professionali”

In questo ambito di qualificazione, sull'arco di 5½ ore in forma scritta e ½ ora in forma orale viene esaminato il raggiungimento degli obiettivi di valutazione delle lezioni professionali.

Questo ambito di qualificazione raggruppa le seguenti posizioni:

- Posizione 1: Obiettivi generali 1.1 Lavorazione artigianale e tecnologia e 1.4 Qualità a sicurezza 1½ ore, scritto
- Posizione 2: Obiettivi generali 1.1 Lavorazione artigianale e tecnologia e 1.4 Qualità a sicurezza, ½ ora, orale
- Posizione 3: Obiettivo generale 1.2 Ideazione e creazione, 2½ ore, pratico
- Posizione 4: Obiettivo generale 1.3 Economia aziendale, 1½ ora, scritto

La posizione 1 conta doppio.

Esame orale

L'esame orale è suddiviso nella maniera seguente.

1ª Parte 10 minuti

- Il candidato sceglie un prodotto del suo esame pratico e ne porta la ricetta in doppia copia all'esame orale.
- Il candidato porta all'esame orale il prodotto scelto. E' possibile rinunciare di portare il prodotto se si tratta di prodotti congelati o refrigerati.

2ª Parte 10 minuti

- I periti scelgono un gruppo di prodotti fra i vari temi dell'esame pratico di pasticceria, il candidato sceglie il prodotto appartenente a quel gruppo di prodotti.

3ª Parte 10 minuti

- I periti scelgono un gruppo di prodotti fra i vari temi dell'esame pratico dell'indirizzo professionale (panetteria/ confetteria), il candidato sceglie il prodotto appartenente a quel gruppo di prodotti.

Protocollo e nota

Gli esami orali devono sempre essere valutati da due periti.

Si consiglia di comporre la coppia di periti con un **formatore e un docente professionale**.

I due periti si accordano sul ruolo da prendere prima dell'esame:

- Perito che parla (esaminatore)
- Perito che scrive il protocollo

Entrambi i periti devono essere dotati di buone competenze professionali ed essersi preparati accuratamente all'esame, conoscendone dettagliatamente i contenuti. Questo è importante anche per il perito che scrive il protocollo, soprattutto nel caso in cui ci dovesse essere un ricorso. In tal caso le note date e i commenti scritti assumeranno un'importanza fondamentale.

Il colloquio viene protocollato. Tutte le detrazioni di nota sono da motivare sul protocollo.

I singoli fogli con i vari gruppi di prodotti sono parte integrante dell'esame.

Il protocollo dell'esame deve essere firmato da entrambi i periti.

Ideazione e creazione

Posizione 3: Obiettivo generale 1.2 Ideazione e creazione

Durata e forma: 2½ ore, scritto

Indicazioni per Ideazione e creazione

Gli esercizi dell'esame per i due indirizzi professionali sono pubblicati o consegnati ai candidati entro il 1° aprile dell'anno dell'esame o possono essere scaricati dal sito web www.forme-deine-zukunft.ch/it.

Essi non possono essere esercitati alla scuola professionale.

Posto di lavoro

Per l'esecuzione dei lavori sono da preparare dei semplici tavoli di lavoro, larghi almeno 1 metro. Il posto di lavoro deve essere lasciato ordinato e pulito. Tutti gli utensili usati sono da riporre puliti al loro posto.

Materiale autorizzato

Tutto il materiale necessario per l'esecuzione degli incarichi è messo a disposizione.

Sono presenti tutti gli utensili quali p. es. matterello, setaccio per la farina, coltelli, spatole, forbici, rulli taglia-pasta, asportapasta, bastoncini da modellaggio, bocchette e sacchi per sprizzare, ecc. e tutte le materie prime necessarie (p. es. marzapane colorato, glasse, materiali vari per decorazioni).

Valutazione

La valutazione deve avvenire da almeno due periti.

Si consiglia di comporre la coppia di periti con un **formatore e un docente professionale**.

Deve essere stilato un protocollo. Tutte le detrazioni di nota sono da motivare sul protocollo. L'obiettivo generale 1.2 Ideazione e creazione è da arrotondare al punto o al mezzo punto.

Un'eventuale esposizione o smaltimento dei lavori d'esame è ammesso solo su ordine del responsabile della formazione professionale risp. dal capo perito.

6. Nota dell'insegnamento di conoscenze professionali

Media aritmetica, arrotondata al punto o al mezzo punto, di tutte le note semestrali relative all'insegnamento professionale.

7. Ambito di qualificazione "Cultura generale"

Per l'esame finale di cultura generale, fa stato l'Ordinanza 27 aprile 2006 dell'UFFT sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

La cultura generale si compone dai seguenti ambiti parziali:

- nota dell'insegnamento
- lavoro di approfondimento (LA)

8. Valutazioni

Le prestazioni della procedura di qualificazione sono valutate con la scala da 1 a 6.
Note uguali o maggiori al 4 sono sufficienti. Note sotto il 4 sono insufficienti.

Nota	Descrizione della prestazione
6	Molto buono
5	Buono
4	Sufficiente
3	Debole
2	Molto debole
1	Inutilizzabile

Non sono ammessi arrotondamenti diversi dal punto intero o dal mezzo punto.

9. Superamento dell'esame finale, calcolo e ponderazione delle note

Vedi art.19 dell'ordinanza sulla formazione professionale di base

10. Allegati

- 1) Formulario per conoscenze professionali: modello di protocollo per l'esame orale
- 2) Formulari per creazione: modello di protocollo
- 3) Formulari per il lavoro pratico prestabilito: modello per la definizione dei temi (gruppi di prodotti), modello per la pianificazione del tempo, modello lista di prodotti, modello per gli incarichi comprendenti i criteri di valutazione.
- 4) Formulario per le note dell'insegnamento di conoscenze professionali (CSFO)
- 5) Formulario per le note (CSFO)