

## Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato: \_\_\_\_\_

Azienda formatrice: \_\_\_\_\_

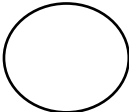
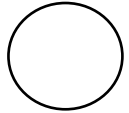
# Pasticceria

Confetteria

## 2019



**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 	<b>a) 1 qualità pasta lievito</b> <b>b) 1 qualità pasta dolce</b>  <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 	<b>a) 1 pasta Sfoglia o 1 pasta involta</b> <b>b) 2 qualità a libera scelta</b>  <i>Presentare 6 ricette</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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			
			b			
Tema 3	Snackes e gastronomia		Assortimento	Direttive		
	<b>a) Snacks (libero)</b> <b>b) Snacks (involta &amp; brisé)</b> <b>C) Canapé</b>  <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		8 pezzi per prodotto		
		<input type="radio"/>	b4				
	<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		
	<b>a) Crema cotta/bavarese/gelato</b> <b>b) 1 dessert 10 persone</b>  <i>presentare 3 ricette</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1 a1 b1 b2 b3	a1) crema cotta b) Secondo indicazione	<b>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</b>	<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: