

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

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

**Confiserie**  
2020



**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	Prodotti a base di zucchero	Assortimento	Direttive													
	a) 1 qualità a base di zucchero b) 1 qualità a base di zucchero  Presentare 5 ricette	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<table> <tr> <td>a1</td> <td>a1) Scelta del candidato</td> </tr> <tr> <td>b2</td> <td>b) Secondo indicazione 1 qualità</td> </tr> <tr> <td>b3</td> <td>Fare per qualità almeno 15 pezzi finiti per rivestire. Croccante uova 2 gusci, o animelle / cestino...</td> </tr> <tr> <td>b4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b5</td> <td></td> </tr> </table> <p><b>Obbligatorio: 4 ricette&gt; gelatine frutta, caramelle mou, croccante. + 1a tra: torrone, caramelle fondenti/pietre focaie</b></p> <p><input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere</p>	a1	a1) Scelta del candidato	b2	b) Secondo indicazione 1 qualità	b3	Fare per qualità almeno 15 pezzi finiti per rivestire. Croccante uova 2 gusci, o animelle / cestino...	b4		b5				
a1	a1) Scelta del candidato															
b2	b) Secondo indicazione 1 qualità															
b3	Fare per qualità almeno 15 pezzi finiti per rivestire. Croccante uova 2 gusci, o animelle / cestino...															
b4																
b5																
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  Presentare 6 ricette	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<table> <tr> <td>a1</td> <td rowspan="6" style="vertical-align: middle;">2 masse secondo indicazione degli esperti</td> <td rowspan="6" style="vertical-align: middle;">80 animelle pronte per l'uso per ricetta</td> </tr> <tr> <td>a2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>c5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>c6</td> <td></td> </tr> </table> <p><input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere</p>	a1	2 masse secondo indicazione degli esperti	80 animelle pronte per l'uso per ricetta	a2		b3		b4		c5		c6	
a1	2 masse secondo indicazione degli esperti	80 animelle pronte per l'uso per ricetta														
a2																
b3																
b4																
c5																
c6																
Tema 3	Cioccolatini e dragés	Assortimento	Direttive													
	a) 4 qualità di animelle a) 1 qualità in stampi b) 1 sorte "dragés"  Presentare 4 ricette + 2 dal tema 2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<table> <tr> <td>a1</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: middle;">2 ricette tema 2  2 animelle già pronte  1a colata in stampi finiti almeno 1 kg.</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: middle;">Se trampati a mano 15 pezzi/animelle. A macchina 80 pezzi. <b>Obbligatorio usare almeno</b></td> </tr> <tr> <td>a2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>a3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>a4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>a5</td> <td></td> </tr> </table> <p><input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere</p>	a1	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. <b>Obbligatorio usare almeno</b>	a2		a3		a4		a5			
a1	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. <b>Obbligatorio usare almeno</b>														
a2																
a3																
a4																
a5																

Tema 4	Lavori in copertura		Assortimento	Direttive			
Esperti scelgono tema 5-6  	a) Temperare una copertura b) Colare 2 corpi cavi  Presentare 1 ricette		a1	a1) Copertura da usare nella posizione B	.....	<input type="checkbox"/> ok	
				b2) 2 forme colate uguali di almeno 13 cm. (decorati)	.....	<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  Presentare 1 ricetta		a1	a1) Libera scelta	.....	<input type="checkbox"/> ok	
					.....		
			b2	b2) Fare minimo 20 pezzi di almeno 20 gr./pz.	.....	<input type="checkbox"/> da rivedere	
					.....		
Tema 6	Articoli di fantasia		Assortimento	Direttive			
Esperti scelgono tema 5-6  	a1) Soggetto fantasia 3 pezzi b) Soggetto fantasia "+2 ricette"  Presentare 3 ricette		a1	a1) Scelta del candidato Le ricette (3) devono essere documentate con illustrazioni (foto)	.....	<input type="checkbox"/> ok	
					.....		
			b2		.....	<input type="checkbox"/> da rivedere	
					.....		
			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 pasticcere-confettiere, gli esperti scelgono il tema 5 o 6. I temi 1-4 sono obbligatori.**

firma del controllo:

Data del controllo: