

Direttive per il lavoro pratico prestabilito (LPP)

Percorso abbreviato per la formazione supplementare

Panettiera-pasticciera-confettiera AFC

Panettiere-pasticciere-confettiere AFC

Indirizzo professionale
pasticceria - **confetteria**

valevole per tutta la Svizzera, dal 01.01.2020



Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Versione definitiva per la PQ 2020

Direttive per il lavoro pratico prestabilito

Indirizzo professionale pasticceria - confetteria

Queste direttive si basano sull'Ordinanza del SEFRI del 27.10.2010 inerente alla formazione professionale di base e sul suo Piano di formazione del 01.08.2014.

Sotto riserva dell'art. 40 delle Legge federale sulla formazione professionale e della legislazione cantonale.

Valevole per tutta la Svizzera, dal 01.01.2020 secondo la decisione di tutti i responsabili cantonali della formazione professionale e del Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri – confettieri del 29.08.2019.

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 entrambi i sessi)

Organizzazione

- La durata dell'esame è di 8 ore suddivise in 2 giornate consecutive.
- Al primo giorno, l'esame inizia alle ore 13.00 e dura fino alle ore 17.00. Il tempo non usufruito al primo giorno non può essere trasferito al secondo giorno.
La durata 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 mezz'ora prima dell'inizio dell'esame (ore 12.30) e non fa parte del tempo d'esame. Devono essere presenti il formatore professionale (ev. proprietario), il candidato e i due periti.
- Il formatore professionale saluta i due periti e presenta il candidato. Egli mostra i locali dell'azienda e attribuisce un locale in cui i due periti possano eseguire i loro lavori amministrativi.
- Il colloquio preliminare inizia alle ore 12.30 e dura circa 5 minuti.
- 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. 15 minuti) è a disposizione del formatore professionale e del candidato per la coordinazione dei compiti appena ricevuti.
- Subito dopo il colloquio preliminare, il candidato inserisce nel programma d'esame i temi e i prodotti "secondo indicazione".
- Il secondo giorno, l'esame inizia alle ore 13.00 e dura fino alle ore 17.00. Entrambi i periti devono essere presenti sin dall'inizio.
- L'esame viene interrotto dopo 4 ore al primo e dopo un totale di 8 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 della documentazione didattica.
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 o 2), è sufficiente presentare le ricette dei prodotti del tema scelto. Altre 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 prime**, a meno, che non sia esplicitamente permesso farlo prima. 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).
- Durante il LPP alla fine dell'anno supplementare (percorso abbreviato), le decorazioni devono essere preparate tutte 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 del programma. Il candidato deve però essere in grado di impostarli e di usarli autonomamente.
- Durante l'esame non è autorizzato l'uso di farine pronte, semilavorati, ripieni di cottura, creme pronte, polveri per creme istantanee (a freddo). Se si dovesse constatare 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 (non 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: competenze professionali (tecnica di lavorazione), competenze metodologiche (organizzazione del lavoro, tempo impiegato, manualità), aspetto esteriore dei prodotti, impiego economico del materiale e la congruenza con la documentazione didattica (ricettario).

Confetteria

Devono essere eseguiti i temi 1 – 6.

Tema 1 Prodotti a base di zucchero

- a) 1 prodotto a base di zucchero a libera scelta.
- b) 2 prodotti a base di zucchero, secondo indicazione.

I prodotti di questo tema non possono essere usati per altre posizioni ma devono essere trasformati in almeno 30 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) 2 massa di base per l'assortimento dei cioccolatini, secondo indicazione.
- b) 2 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. Queste devono essere prodotte per intero durante l'esame.
- 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 differenti masse con differenti tecniche.
- Per ognuna di queste 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 messe da parte e conservate.
- Qualsiasi tipo di frutta secca a guscio deve essere tostata durante l'esame.
- Fondi in copertura devono essere apportati durante l'esame.

Tema 3 Cioccolatini e dragés

- a) 4 differenti qualità di animelle, almeno 30 pezzi per qualità se trappate a mano, oppure almeno 80 pezzi per qualità se trappate a macchina. Rivestire con almeno 2 tipi di copertura.
 - 1 qualità colata in stampi, almeno 30 pezzi
 - 4 qualità dal tema precedente, secondo indicazione.
 - I ripieni per le qualità in stampi possono essere preparati in anticipo, come semilavorato.
 - 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 prima dell'esame 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) 3 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 30 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.
 - Il marzapane e masse di modellaggio (in copertura o altro) possono essere pronte, colorate ma non porzionate.
 - 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.

Tema 7 Assicurazione della qualità

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