

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato: _____

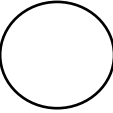
Azienda formatrice: _____

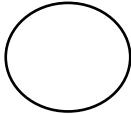










Panetteria



2021

Importante: il candidato è 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 verifica 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.	<input type="checkbox"/> ok
			b2			
			c3		Tutte le trecce min. 600 g. peso cotto	<input type="checkbox"/> da rivedere
			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	    	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
			b2				
			b3				
			b4				
			b5				
Tema 5		Assortimento		Direttive			
a) Impasto/pasta (min 3 kg. farina) b) 1 prodotto con la pasta "a" <i>Presentare 3 ricette con almeno 2 tecniche differenti</i>	   	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		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: