

Procedura di qualificazione (PQ) dal 2023

Panettiera-pasticcera-confettiera CFP

Panettiere-pasticcere-confettiere CFP

Competenze professionali orali

Indicazioni per l'esame orale

L'esame orale è un colloquio professionale.

Nota bene:

- Il foglio delle scelte dei prodotti contiene tutti i prodotti dell'esame pratico.
- Sia il foglio dei prodotti sia la ricetta del prodotto liberamente scelto per l'esame orale devono essere consegnati ai docenti professionali entro la **fine di aprile**.
- I docenti consegnano questi documenti al capoperiti.
- Il giorno dell'esame orale, il candidato porta con sé il prodotto della ricetta consegnata.
- Il foglio delle scelte dei prodotti mostra quali sono i cinque incarichi di lavoro che sono stati sviluppati.

Decorso dell'esame

L'esame orale dura 30 minuti suddivisi nella maniera seguente.

Importante: Il candidato deve consegnare i seguenti documenti ai propri docenti professionali entro la fine di aprile (l'insegnante trasmette i documenti al capoperiti, per la preparazione dell'esame).

- la ricetta del prodotto scelto dal candidato nell'ambito del suo programma d'esame pratico
- il foglio delle scelte dei prodotti dell'esame orale CFP
- i cinque ordini di lavoro svolti

Il giorno dell'esame, il candidato porta con sé il prodotto della ricetta presentata.

- 10 minuti Il prodotto viene presentato brevemente dal candidato (2-3 minuti).
Il resto del tempo, i periti fanno domande su questo prodotto.
- 10 minuti Domande su altri prodotti/temi relativi all'obiettivo generale 1.1 / Artigianato e tecnologia e all'obiettivo generale 1.3 / Qualità e sicurezza.
I periti dell'esame scelgono almeno un prodotto dagli altri quattro compiti. Ciò significa che i periti possono scegliere tra gli otto prodotti che il candidato ha realizzato durante il lavoro pratico prestabilito (LPP).
- 10 minuti Domande da parte dei periti d'esame su un ordine di lavoro svolto dal candidato, concernente un altro gruppo di prodotti (non ancora interrogato), scelto dalla persona in formazione (foglio scelte prodotti).

Se non sono stati presentati ordini di lavoro (incarichi, compiti), i periti sono liberi di scegliere tra gli incarichi di lavoro PCS disponibili (dei gruppi di prodotti selezionati) e di utilizzarli come base di discussione per l'esame orale.

Importante: i documenti delle persone in formazione non possono essere valutati. Può essere valutato solo il colloquio professionale, con l'apposito foglio per la valutazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro PCS (Panettieri-Confettieri Svizzeri) per le domande d'esame

Editore: CSFO, sezione procedure di qualificazione, Berna

Traduzione: Docenti professionali Centro Professionale Tecnico Trevano

Foglio per la selezione dei prodotti per l'esame orale CFP

1. Seleziona i cinque gruppi di prodotti scelti che produrrai all'esame pratico.
2. Scrivi i nomi dei dieci prodotti liberamente scelti per l'esame pratico.
3. Apponi una crocetta presso il prodotto scelto per l'esame orale e consegnane la ricetta al docente professionale della scuola insieme a questo foglio.
4. Iscrivi gli ordini di lavoro eseguiti nei rispettivi gruppi di prodotti selezionati.

Tema 1 **Pane comune (normale) e pane speciale** Candidata/o Perita/o

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>

Tema 2 **Panetteria fine di piccolo formato e prodotti fritti**

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>

Tema 3 **Paste involte**

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>

Tema 4 **Snack e gastronomia**

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>

Tema 5 **Biscotti e masse**

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>

Foglio per la selezione dei prodotti per l'esame orale CFP

1. Seleziona i cinque gruppi di prodotti scelti che produrrai all'esame pratico.
2. Scrivi i nomi dei dieci prodotti liberamente scelti per l'esame pratico.
3. Apponi una crocetta presso il prodotto scelto per l'esame orale e consegnane la ricetta al docente professionale della scuola insieme a questo foglio.
4. Iscrivi gli ordini di lavoro eseguiti nei rispettivi gruppi di prodotti selezionati.

Tema 6 Pasticceria

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>

Tema 7 Paste secche e/o biscottini

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>

Tema 8 Torte, cakes o tortine / Prodotto regionale

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>

Tema 9 Dessert alla panna, crema e gelato

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>

Tema 10 Cioccolatini – e lavori in copertura

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>
Ordine di lavoro			<input type="radio"/>

Nome: _____ Cognome: _____

Azienda
formatrice: _____