

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato: _____

Azienda formatrice: _____

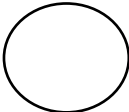
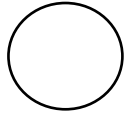
Pasticceria

Confetteria

2023



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 	a) 1 qualità pasta lievito b) 1 qualità pasta dolce <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 	a) 1 pasta Sfoglia o 1 pasta involta b) 2 qualità a libera scelta <i>Presentare 6 ricette</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> } Sfoglia } } Involta }	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		
Tema 3	Snackes e gastronomia		Assortimento	Direttive	
	a) Snacks (libero) b) Snacks (involta & brisé) c) Canapé <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 b) Massa al burro, massa precotta o meringaggio <i>Presentare 5 ricette</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1 a2 b3 b4 b5		a) Secondo indicazione b) Secondo indicazione Quantità secondo ricetta	Nel ricettario devono essere presenti tutte le masse citate. 	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 5	Pasticceria		Assortimento	Direttive			
	a) 8 pasticcini glassati b) 8 pasticcini <i>Presentare 5 ricette</i>	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1 b2 b3 b4 b5		a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione (ev. si può usare una crema cotta preparata nel tema 8) 8 pezzi per prodotto minimo	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
Tema 6	Paste secce o biscottini		Assortimento	Direttive			
	a) Pasta secca/biscottini b) paste secche/biscottini <i>Presentare 5 ricette</i>	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1 b2 b3 b4 b5		a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione Almeno 1 qualità sprizzata	Paste secche grandi almeno 12 pezzi. Biscottini almeno 20 pezzi 	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 7	Torte o cakes		Assortimento	Direttive			
	a) Torta da "congelare" b) Cakes o tortina <i>Presentare 5 ricette</i>	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1 b2 b3 b4 b5		a1) Scelta del candidato tagliata in 10 pezzi almeno b) Secondo indicazione diametro o lunghezza prodotto min. 12 cm.	a) 1 torta a libera scelta, adatta alla congelazione, con un legante, 	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere

Tema 8	Dessert alla panna		Assortimento	Direttive		
	a) Crema cotta/bavarese/gelato b) 1 dessert 10 persone min 22 cm o 1.2Kg <i>presentare 3 ricette</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	a1) crema cotta b) Secondo indicazione	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	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
		<input type="checkbox"/>	b1			
		<input type="checkbox"/>	b2			
		<input type="checkbox"/>	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 pasticciere-confettiere, il candidato sceglie il tema 1 o 2. I temi 3-8 sono obbligatori.

firma del controllo:

Data del controllo: