

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato: _____

Azienda formatrice: _____

Panetteria
complemento
2024



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 verifica la parte destra se il ricettario risulta conforme alle direttive.

Tema 1	Pane normale		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
a) 10 pani speciali 100% integrali b) 10 pani speciali <i>Presentare 5 ricette</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1		a) Scelta del candidato b) secondo indicazione Produrre 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 checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	a1		a) obbligatorio b-c-d) obbligatorio Per prodotto almeno 2 trecce, a 600 gr. Peso cotto Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo. Tutte le trecce 600 g. peso cotto <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
		b2		
		c3		
		d4		
Questo tema comprende 4 intrecci, ossia 4 ricette (2, 5, 6 e 8 filoni, anche se con la stessa pasta).				

Tema 4	Pane di piccolo formato		Assortimento	Direttive		
	a) 2 qualità (medesima pasta) b) 1 qualità gipfel <i>Presentare 4 ricette</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1 a2 b3 b4	a) Secondo indicazione b) Secondo indicazione A per prodotto almeno 20 pezzi B per prodotto almeno 30 pezzi	"a" nel ricettario devono essere presenti almeno 2 ricette con paste differenti. Devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b").	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 5	Uso delle tecnologie del freddo		Assortimento	Direttive		
	a) Impasto/pasta (min 3 kg.) b) 1 prodotto con la pasta "a" <i>Presentare 3 ricette con almeno 2 tecniche</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	a1 a2 a3 b Pane/prodotto con pasta "A"	a) Secondo indicazione Questa pasta deve essere lavorata alla posizione "b". b) 1 prodotto con pasta "a" almeno 200 gr.	Preparare una pasta, secondo indicazione, con almeno 3 kg di farina, da lavorare tramite l'uso di uno deiseguenti 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
Tema 6	Soggetto decorativo		Assortimento	Direttive		
	a) 1 pane decorato non farcito b) 1 pane decorato farcito oppure un vassoio con pane party	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	a1 b2	a1) minimo 2kg cotto b2) min per 6 persone farcito	Presentare 2 ricette	<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 12.30 del primo giorno d'esame pratico.

Per la procedura di qualificazione, indirizzo professionale panettiere (percorso abbreviato), i temi 1-6 sono obbligatori.

firma del controllo:

Data del controllo: