

Procedura di qualificazione (PQ) dal 2024

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.

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. Scrivi gli ordini di lavoro eseguiti nella tabella a pagina 3.

<input type="checkbox"/> 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"/>

<input type="checkbox"/> Tema 2	Panetteria fine di piccolo formato e prodotti fritti	Candidata/o	Perita/o
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> Tema 3	Paste involte	Candidata/o	Perita/o
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> Tema 4	Snack e gastronomia	Candidata/o	Perita/o
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> Tema 5	Biscotti e masse	Candidata/o	Perita/o
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> Tema 6	Pasticceria	Candidata/o	Perita/o
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> Tema 7	Paste secche e/o biscottini	Candidata/o	Perita/o
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> Tema 8	Torte, cakes o tortine / Prodotto regionale	Candidata/o	Perita/o
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> Tema 9	Dessert alla panna, crema e gelato	Candidata/o	Perita/o
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

<input type="checkbox"/> Tema 10	Cioccolatini – e lavori in copertura	Candidata/o	Perita/o
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Ordini di lavoro scritti su learndoc.swiss

Settore o
gruppo di prodotti

Perita/o

		<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>

Nome: _____ Cognome: _____

N. candidato: _____ Viene compilato dal capoperiti

Azienda formatrice: _____

Data consegna: _____ Viene compilato dal capoperiti