

# Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

# Confiserie

## 2025










Nome del candidato: \_\_\_\_\_

Azienda formatrice: \_\_\_\_\_

**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 valida la parte destra se il ricettario risulta conforme alle direttive.

Tema 1	Prodotti a base di zucchero		Assortimento	Direttive		
	a) 1 qualità a base di zucchero	⊗	a1	a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione 1 qualità  Fare per qualità almeno 15 pezzi finiti per rivestire. Croccante uova 2 gusci, o animelle / cestino...	<b>Obbligatorio: 5 ricette &gt; gelatine frutta, caramelle mou, croccante, caramelle fondenti, torrone (miele o Montelimar), pietre focaie e cioccolatini al liquore</b>	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 1 qualità a base di zucchero	○	b2			
		○	b3			
		○	b4			
		○	b5			
<i>Presentare 5 ricette</i>						
Tema 2	Masse di base per animelle		Assortimento	Direttive		
	a) 2 masse base da sprizzare	○	a1	2 masse secondo indicazione degli esperti	<b>80 animelle pronte per l'uso per ricetta</b>	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 2 masse base da asportare	○	a2			
	c) 2 masse base da tagliare	○	b3			
		○	b4			
		○	c5			
		○	c6			
<i>Presentare 6 ricette</i>						
Tema 3	Cioccolatini e dragés		Assortimento	Direttive		
	a) 4 qualità di animelle	⊗	a1	2 ricette tema 2	<b>Se trampati a mano 15 pezzi/animelle. A macchina 80 pezzi. Obbligatorio usare almeno 2 coperture</b>	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
	a) 1 qualità in stampi	⊗	a2			
	b) 1 sorte "dragés"	⊗	a3	2 animelle già pronte		
		⊗	a4			
		⊗	a5			
		⊗	b			
<i>Presentare 4 ricette + 2 dal tema 2</i>						

Tema 4		Lavori in copertura		Assortimento		Direttive	
	<b>a) Temperare una copertura</b> <b>b) Colare 2 corpi cavi</b>  <i>Presentare 1 ricetta</i>	 	a1		<b>a1) Copertura da usare nella posizione B</b>  <b>b2) 2 forme colate uguali di almeno 13 cm. (decorati)</b>	..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2				
Tema 5		Specialità in cioccolato		Assortimento		Direttive	
Esperti scelgono tema 5-6  	<b>a) 1 ripieno/ganache ecc.</b> <b>b) 1 qualità a libera scelta</b>  <i>Presentare 1 ricetta</i>	 	a1		<b>a1) Libera scelta</b>  <b>b2) Fare minimo 20 pezzi di almeno 20 gr./pz.</b>	..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2				
Tema 6		Articoli di fantasia		Assortimento		Direttive	
Esperti scelgono tema 5-6  	<b>a1) Soggetto fantasia 3 pezzi</b> <b>b) Soggetto fantasia "+2 ricette"</b>  <i>Presentare 3 ricette</i>		a1		<b>a1) Scelta del candidato</b>  Le ricette (3) devono essere documentate con illustrazioni (foto)	..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2				
			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, gli esperti scelgono il tema 5 o 6. I temi 1-4 sono obbligatori.**

firma del controllo:

Data del controllo: