

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

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

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

# Pasticceria

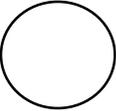
panetteria

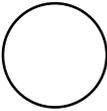
2025



**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	Articoli piccola panetteria		Assortimento	Direttive	
	<b>a) 1 qualità pasta al lievito</b> <b>b) 1 qualità pasta al lievito</b>  <i>Presentare 5 ricette (2 panetteria piccolo formato, 3 pasta dolce al lievito)</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1 a2 b3 b4 b5	a1) Scelta del candidato b) secondo indicazione  <b>Per prodotto almeno 20 pezzi</b>  <b>In questo tema non sono ammesse paste involte o pane (con pasta all'acqua) di piccolo formato.</b>	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 2	Paste involte		Assortimento	Direttive	
	<b>a) 1 pasta Sfoglia o 1 pasta involta</b> <b>b) 2 qualità a libera scelta</b>  <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Sfoglia</div> <div style="font-size: 2em;">}</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Involta</div> <div style="font-size: 2em;">}</div> </div> <i>Presentare 6 ricette</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a pasta sfoglia a pasta involta (con lievito) b b b	a) Secondo indicazione b) A dipendenza scelta posizione (Sfoglia/involta) si eseguono 2 prodotti  <b>Per prodotto almeno 15 pezzi</b>  <b>I ripieni possono essere preparati in anticipo quali semilavorati, le ricette devono essere presenti nel ricettario</b>	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 3	Snackes e gastronomia		Assortimento	Direttive	
	<b>a) Snacks (libero)</b> <b>b) Snacks (involta &amp; brisé)</b> <b>c) Canapé</b>  <i>presentare 6 ricette</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1 b2 b3 c4 c5 c6	a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione  <b>Per prodotto almeno 15 pezzi, se si fanno canapé 3 sorti a 5 pezzi grandezza libera</b>  <b>Ripieni e creme per spalmare possono essere preparate in anticipo. Le ricette devono essere presenti nel ricettario</b>	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere

Tema 4		Biscotti e masse		Assortimento		Direttive	
	a) Biscotto caldo/freddo	<input type="radio"/>	a1		a) Secondo indicazione	Nel ricettario devono essere presenti tutte le masse citate.	<input type="checkbox"/> ok
	b) Massa al burro, massa precotta o meringaggio	<input type="radio"/>	a2		b) Secondo indicazione		<input type="checkbox"/> da rivedere
		<input type="radio"/>	b3				
		<input type="radio"/>	b4		Quantità secondo ricetta		
	Presentare 5 ricette	<input type="radio"/>	b5				
Tema 5		Pasticceria		Assortimento		Direttive	
	a) 8 pasticcini glassati	<input checked="" type="radio"/>	a1		a1) Scelta del candidato	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
	b) 8 pasticcini	<input type="radio"/>	b2		b) Secondo indicazione (ev. si può usare una crema cotta preparata nel tema 8)		<input type="checkbox"/> da rivedere
		<input type="radio"/>	b3				
		<input type="radio"/>	b4		8 pezzi per prodotto minimo		
	Presentare 5 ricette	<input type="radio"/>	b5				
Tema 6		Paste secce o biscottini		Assortimento		Direttive	
	a) Pasta secca/biscottini	<input checked="" type="radio"/>	a1		a1) Scelta del candidato	Paste secche grandi almeno 12 pezzi. Biscottini almeno 20 pezzi	<input type="checkbox"/> ok
	b) paste secche/biscottini	<input type="radio"/>	b2		b) Secondo indicazione		<input type="checkbox"/> da rivedere
		<input type="radio"/>	b3				
		<input type="radio"/>	b4		Almeno 1 qualità sprizzata		
	Presentare 5 ricette	<input type="radio"/>	b5				
Tema 7		Torte o cakes		Assortimento		Direttive	
Scelta del candidato	a) Torta da "congelare"	<input checked="" type="radio"/>	a1		a1) Scelta del candidato	a) 1 torta a libera scelta, adatta alla congelazione, con un legante,	<input type="checkbox"/> ok
	b) Cakes o tortina	<input type="radio"/>	b2		tagliata in 10 pezzi almeno		<input type="checkbox"/> da rivedere
		<input type="radio"/>	b3		b) Secondo indicazione diametro o lunghezza prodotto min. 12 cm.		
		<input type="radio"/>	b4				
	Presentare 5 ricette	<input type="radio"/>	b5				

Tema 8	Dessert alla panna		Assortimento	Direttive
Scelta del candidato 	<b>a) Crema cotta/bavarese/gelato</b>  <b>b) 1 dessert 10 persone</b>  min 22cm o 1.2Kg  <i>presentare 3 ricette</i>		a1	
			b1	
			b2	
			b3	
				a1) crema cotta b) Secondo indicazione
				<b>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</b>
				<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 13.00 del primo giorno d'esame pratico.

**Per la procedura di qualificazione, indirizzo professionale panettiere-pasticcere, il candidato sceglie il tema 7 o 8. I temi 1-6 sono obbligatori.**

firma del controllo:

Data del controllo: