

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

Confiserie






2025

complemento



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 2 qualità Fare per qualità almeno 30 pezzi finiti per rivestire. Croccante uova 2 gusci, o animelle / cestino...	Obbligatorio: 5 ricette > gelatine frutta, caramelle mou, croccante, caramelle fondenti, torrone (miele o Montelimar), pietre focaie o cioccolatini con liquore	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 2 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	4 masse secondo indicazione degli esperti	80 animelle pronte per l'uso per ricetta	<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	4 ricette tema 2 secondo indicazione	Se trampati a mano 30 pezzi/animelle. A macchina 80 pezzi. Obbligatorio usare almeno 2 coperture	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	a) 1 qualità in stampi	⊗	a2			
	b) 1 sorte "dragés"	⊗	a3			
		⊗	a4			
		⊗	a5			
		⊗	b <i>Dragés</i>			
	<i>Presentare 2 ricette</i>			1a colata in stampi finiti almeno 1 kg.		
	<i>1 colata in stampi, e 1 dragés</i>					

Tema 4	Lavori in copertura		Assortimento	Direttive		
	a) Temperare una copertura b) Colare 3 corpi cavi <i>Presentare 1 ricetta</i>	 	a1 b2 	 a1) Copertura da usare nella posizione B b2) 3 forme colate uguali di almeno 13 cm. (decorati)	 	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 5	Specialità in cioccolato		Assortimento	Direttive		
	a) 1 ripieno/ganache ecc. b) 1 qualità a libera scelta <i>Presentare 1 ricetta</i>	 	a1 b2 	 a1) Libera scelta b2) Fare minimo 30 pezzi di almeno 20 gr./pz.	 	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 6	Articoli di fantasia		Assortimento	Direttive		
	a1) Soggetto fantasia 3 pezzi b) Soggetto fantasia "+2 ricette" <i>Presentare 3 ricette</i>		a1 b2 b3 	 a1) Scelta del candidato Le ricette (3) devono essere documentate con illustrazioni (foto)	 	<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 il percorso abbreviato, formazione supplementare, sono obbligatori/devono essere eseguiti per la procedura di qualificazione i temi 1-6

firma del controllo:

Data del controllo: