

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato: _____

Azienda formatrice: _____

Panetteria

complemento

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	Pane normale		Assortimento	Direttive		
	a) 1 pane tagliato	⊗	a1	a1) Scelta del candidato	a + b: complessivamente, è da produrre una pasta con almeno 7 kg di farina.	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 1 tipo a libera scelta	⊗	b2			
		○	b3	Per prodotto almeno 6 pezzi		
		○	b4			
		○	b5			
<i>Presentare 5 ricette</i>						
Tema 2	Pane speciale		Assortimento	Direttive		
	a) 10 pani speciali 100% integrali	⊗	a1	a) Scelta del candidato	a + b: devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b").	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 10 pani speciali	○	b2	b) secondo indicazione		
		○	b3	Produrre almeno 10 pezzi		
		○	b4			
		○	b5			
<i>Presentare 5 ricette</i>						
Tema 3	Trecce		Assortimento	Direttive		
	a) 6 trecce a 2 filoni	⊗	a1	a) obbligatorio	Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 2 trecce a 5 filoni	⊗	b2	b-c-d) obbligatorio Per prodotto almeno 2 trecce, a 600 gr. Peso cotto		
	c) 2 trecce a 6 filoni	⊗	c3			
	d) 2 trecce a 8 filoni	⊗	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	Usò 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: