

## Procedura di qualificazione (PQ) dal 2025 Panettiera/e-pasticcera/e-confettiera/e AFC

### Formazione supplementare indirizzo professionale CONFETTERIA

# Competenze professionali orali

Indicazioni per l'esame orale

L'esame orale è un colloquio professionale.

Nota bene:

- Sul foglio delle scelte dei prodotti sono elencati i prodotti scritti nel ricettario per l'esame pratico e gli ordini di lavoro che sono stati sviluppati nella documentazione dell'apprendimento (learndoc.swiss).
- Sia il foglio dei prodotti sia la ricetta del prodotto liberamente scelto (indirizzo professionale confetteria) 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.

Decorso dell'esame

Il candidato deve consegnare i seguenti documenti ai propri docenti professionali entro la fine di aprile (esso li trasmette poi al capoperiti, per la preparazione dell'esame).

- La ricetta di un prodotto (**del proprio indirizzo professionale: confetteria**) scelto dal candidato, del suo esame pratico, in doppia copia (con foto, incluse le ricette dei semilavorati)
- Il foglio delle scelte dei prodotti dell'esame orale AFC (comprendente anche l'elenco degli ordini di lavoro svolti)
- Tre (3) nuovi ordini di lavoro (confetteria) della documentazione dell'apprendimento (in forma elettronica, secondo le indicazioni del capoperiti del cantone)

**Il giorno dell'esame, il candidato porta con sé il prodotto della ricetta consegnata.**

L'esame orale dura 30 minuti suddivisi nella maniera seguente.

#### 1ª Parte 10 minuti

- Il candidato porta all'esame orale il prodotto scelto e la ricetta (per sé stesso).  
Eccezione: è possibile rinunciare di portare il prodotto unicamente se si tratta di prodotti congelati.  
In tal caso è necessario portare una foto a colori grande almeno come un foglio A5.
- I periti fanno domande sul prodotto portato dal candidato (appartenente all'indirizzo professionale del candidato: confetteria) inerenti ad aspetti qualitativi, possibili difetti, tecniche, provvedimenti di sicurezza e di igiene.
- Se non viene portata nessuna ricetta, i periti possono porre domande su un prodotto da loro scelto dalla galleria fotografica dell'indirizzo professionale.

#### 2ª Parte 10 minuti

- I periti scelgono un prodotto rappresentato nella galleria fotografica e appartenente ai temi di "pasticceria" (2-10).

#### 3ª Parte 10 minuti

- Domande da parte dei periti d'esame su un incarico di lavoro svolto dal candidato, concernente l'indirizzo professionale confetteria.
- Se non sono stati consegnati o comunque se sono stati consegnati meno di 3 incarichi di lavoro della confetteria, 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.

Elaborato da: Gruppo di lavoro PCS (Panettieri-Confettieri Svizzeri) per le domande d'esame  
Editore: CSFO, sezione procedure di qualificazione, Berna  
Traduzione: Docenti professionali Centro Professionale Tecnico Trevano

# Foglio per la selezione dei prodotti per l'esame orale AFC

1. Scrivi i nomi dei prodotti dell'indirizzo confetteria che hai scritto nel ricettario per l'esame pratico.
2. Apponi una crocetta presso il prodotto scelto per l'esame orale  e consegnane la ricetta al docente professionale della scuola insieme a questo foglio.
3. Scrivi i nomi dei 15 ordini di lavoro eseguiti nella tabella a pagina 3.

Si considerino anche le direttive in cui si trovano informazioni dettagliate sull'ambito di qualificazione delle conoscenze professionali.

## Confetteria

Tema 1	Prodotti a base di zucchero	Candidato
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>
Prodotto 3		<input type="checkbox"/>
Prodotto 4		<input type="checkbox"/>
Prodotto 5		<input type="checkbox"/>

Tema 2	Masse di base per animelle
Prodotto 1	
Prodotto 2	
Prodotto 3	
Prodotto 4	
Prodotto 5	
Prodotto 6	

Tema 3	Cioccolatini e dragés	Candidato
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>
Prodotto 3		<input type="checkbox"/>
Prodotto 4		<input type="checkbox"/>
Prodotto 5		<input type="checkbox"/>
Prodotto 6		<input type="checkbox"/>
Prodotto 7		<input type="checkbox"/>

Tema 4	Lavori in copertura	Candidato
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>

Tema 5	Specialità al cioccolato	Candidato
Prodotto 1		<input type="checkbox"/>

Ordini di lavoro scritti su learndoc.swiss

Settore o  
gruppo di prodotti

Perita/o

		<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