

## Procedura di qualificazione (PQ) dal 2026

### Panettiera/e-pasticcera/e-confettiera/e AFC

### Formazione supplementare indirizzo professionale PANETTERIA

## 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 panetteria) 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: panetteria**) 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 (panetteria) 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).
- I periti fanno domande sul prodotto portato dal candidato (appartenente all'indirizzo professionale del candidato: panetteria) 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 panetteria.
- Se non sono stati consegnati o comunque se sono stati consegnati meno di 3 incarichi di lavoro, 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 panetteria 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.

### Panetteria

| Tema 1     | Pane con farina normale (pane normale) | 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     | Pane con farina normale e farina speciale (pane speciale) | 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 3     | Trecce | Candidato                |
|------------|--------|--------------------------|
| Prodotto 1 |        | <input type="checkbox"/> |
| Prodotto 2 |        | <input type="checkbox"/> |
| Prodotto 3 |        | <input type="checkbox"/> |
| Prodotto 4 |        | <input type="checkbox"/> |

| Tema 4     | Pane di piccolo formato | 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 5                      Uso delle tecnologie del freddo o lievito naturale                      Candidato

|            |  |                          |
|------------|--|--------------------------|
| Prodotto 1 |  | <input type="checkbox"/> |
| Prodotto 2 |  | <input type="checkbox"/> |
| Prodotto 3 |  | <input type="checkbox"/> |

Ordini di lavoro scritti su learndoc.swiss                      Settore o                      Perita/o  
gruppo di prodotti

|  |  |                       |
|--|--|-----------------------|
|  |  | <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