

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato: _____

Azienda formatrice: _____

Confiserie

2026



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 vidima la parte destra se il ricettario risulta conforme alle direttive.

Tema 1	Prodotti a base di zucchero		Assortimento	Direttive				
Tema 1	a) 1 qualità a base di zucchero b) 1 qualità a base di zucchero Presentare 5 ricette	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1 Gelatine al lampone	a1) Scelta del candidato	Obbligatorio: 5 ricette> gelatine frutta, caramelle mou, croccante, caramelle fondenti, torrone (miele o Montelimar), pietre focaie e cioccolatini al liquore	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere		
			b2 Caramelle mou	b) Secondo indicazione 1 qualità				
			b3 Caramelle fondenti					
			b4 Croccante					
			b5 Torrone al miele	Fare per qualità almeno 15 pezzi finiti per rivestire. Croccante uova 2 gusci, o animelle / cestino...				
Tema 2	Masse di base per animelle		Assortimento	Direttive				
Tema 2	a) 2 masse base da sprizzare b) 2 masse base da asportare c) 2 masse base da tagliare Presentare 6 ricette	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1 Ganache al burro e kirsch	2 masse secondo indicazione degli esperti	80 animelle pronte per l'uso per ricetta	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere		
			a2 Ganache al latte					
			b3 Massa pralinata scura					
			b4 Marzapane al caffè					
			c5 Gianduia nocciola					
			c6 Gianduia bianco					
Tema 3	Cioccolatini e dragés		Assortimento	Direttive				
Tema 3	a) 4 qualità di animelle a) 1 qualità in stampi b) 1 sorte "dragés" Presentare 4 ricette + 2 dal tema 2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	a1	2 ricette tema 2	Se trampati a mano 15 pezzi/animelle. A macchina 80 pezzi. Obbligatorio usare almeno 2 coperture	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere		
			a2					
			a3 Cioccoltino al croccante					
			a4 Cioccolatino al mango	2 animelle già pronte				
			a5 Cioccolatino al caramello					
			b Dragés	1a colata in stampi finiti almeno 1 kg.				

Tema 4	Lavori in copertura		Assortimento	
	a) Temperare una copertura b) Colare 2 corpi cavi	☒ ☒	a1 b2	Bianca Cabosside
	Presentare 1 ricette			
			Direttive	
			a1) Copertura da usare nella posizione B	<input type="checkbox"/> ok
			b2) 2 forme colate uguali di almeno 13 cm. (decorati)	<input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 5	Specialità in cioccolato		Assortimento	
Esperti scelgono tema 5-6	a) 1 ripieno/ganache ecc. b) 1 qualità a libera scelta	☒ ☒	a1 b2	Specialità al miele
	Presentare 1 ricetta			
			Direttive	
			a1) Libera scelta	<input type="checkbox"/> ok
			b2) Fare minimo 20 pezzi di almeno 20 gr./pz.	<input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 6	Articoli di fantasia		Assortimento	
Esperti scelgono tema 5-6	a1) Soggetto fantasia 3 pezzi b) Soggetto fantasia "+2 ricette"	☒	a1 b2 b3	Delfino Panda Pecora
	Presentare 3 ricette			
			Direttive	
			a1) Scelta del candidato	<input type="checkbox"/> ok
			Le ricette (3) devono essere documentate con illustrazioni (foto)	<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 pasticciere-confettiere, gli esperti scelgono il tema 5 o 6. I temi 1-4 sono obbligatori.

firma del controllo: