

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 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 | <input checked="" type="radio"/> | 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 |
| | b) 1 qualità a base di zucchero | <input type="radio"/> | b2 | Caramelle mou | b) Secondo indicazione 1 qualità | | |
| | | <input type="radio"/> | b3 | Caramelle fondenti | Fare per qualità almeno 15 pezzi finiti per rivestire. Croccante uova 2 gusci, o animelle / cestino... | | |
| | | <input type="radio"/> | b4 | Croccante | | | |
| | | <input type="radio"/> | b5 | Torrone al miele | | | |
| Presentare 5 ricette | | | | | | | |
| Tema 2 | Masse di base per animelle | | Assortimento | Direttive | | | |
| | a) 2 masse base da sprizzare | <input type="radio"/> | 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 |
| | b) 2 masse base da asportare | <input type="radio"/> | a2 | Ganache al latte | | | |
| | c) 2 masse base da tagliare | <input type="radio"/> | b3 | Massa pralinata scura | | | |
| | | <input type="radio"/> | b4 | Marzapane al caffè | | | |
| | | <input type="radio"/> | c5 | Gianduia nocciola | | | |
| | | <input type="radio"/> | c6 | Gianduia bianco | | | |
| Presentare 6 ricette | | | | | | | |
| Tema 3 | Cioccolatini e dragés | | Assortimento | Direttive | | | |
| | a) 4 qualità di animelle | <input checked="" type="radio"/> | 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 |
| | a) 1 qualità in stampi | <input checked="" type="radio"/> | a2 | | | | |
| | b) 1 sorte "dragés" | <input checked="" type="radio"/> | a3 | Cioccoltino al croccante | 2 animelle già pronte | | |
| | | <input checked="" type="radio"/> | a4 | Cioccolatino al mango | | | |
| | | <input checked="" type="radio"/> | a5 | Cioccolatino al caramello | 1a colata in stampi finiti almeno 1 kg. | | |
| | | <input checked="" type="radio"/> | b | Drages | | | |
| Presentare 4 ricette + 2 dal tema 2 | | | | | | | |

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

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:

Data del controllo: