

## Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

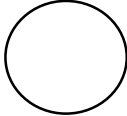











Panetteria



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	Pane comune		Assortimento	Direttive		
	a) 1 pane tagliato	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>	b2	b2) scelta del candidato		
		<input type="checkbox"/>	b3	Per prodotto almeno 6 pezzi		
		<input type="checkbox"/>	b4			
		<input type="checkbox"/>	b5			
Presentare 5 ricette						
Tema 2	Pane speciale		Assortimento	Direttive		
Scelta degli esperti  	a) 10 pani speciali 100% integrali	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	b2	b) secondo indicazione		
		<input type="checkbox"/>	b3	Per prodotto almeno 10 pezzi		
		<input type="checkbox"/>	b4			
		<input type="checkbox"/>	b5			
Presentare 5 ricette						
Tema 3	Trecce		Assortimento	Direttive		
	a) 6 trecce a 2 filoni	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	a1) Scelta del candidato	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	<input type="checkbox"/>	b2	b) Secondo indicazione	Tutte le trecce min. 600 g. peso cotto	
	c) 2 trecce a 6 filoni	<input type="checkbox"/>	c3	Per prodotto almeno 2 trecce, a 600 gr. Per treccia		
	d) 2 trecce a 8 filoni	<input type="checkbox"/>	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		
Scelta degli esperti 	<b>a) 1 qualità 100% integrale</b> <b>b) 1 qualità piccolo formato</b>  <i>Presentare 5 ricette</i>	    	a1		<b>a) Scelta del candidato</b>  <b>b) Secondo indicazione</b>  per prodotto almeno 20 pezzi	<b>Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.</b>	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere	
			b2					
			b3					
			b4					
			b5					
Tema 5		Uso delle tecnologie del freddo		Assortimento		Direttive		
	<b>a) Impasto/pasta (min 3 kg. farina)</b> <b>b) 1 prodotto con la pasta "a"</b>  <i>Presentare 3 ricette con almeno 2 tecniche differenti</i>	    	a1		<b>a) Secondo indicazione</b> Questa pasta deve essere lavorata alla posizione "b".  <b>b) 1 prodotto con pasta "a"</b> almeno 200 gr al pezzo	<b>Preparare una pasta, secondo indicazione, con almeno 3 kg di farina, da lavorare tramite l'uso di uno dei seguenti metodi: fermentazione spontanea (lievito nostrano), fermentazione ritardata, interruzione di fermentazione o raffreddamento programmato di paste parzialmente fermentate.</b>	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere	
			a2					
			a3					
			b	Pane/prodotto con pasta "A"				
Tema 6		Soggetto decorativo		Assortimento		Direttive		
	<b>a) 1 pane decorato</b>		a1		<b>a1) Scelta del candidato</b> peso pane minimo 2kg cotto.	<b>Per questo tema è sufficiente 1 ricetta, compresa di un'immagine.</b>	<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 13.00 del primo giorno d'esame pratico.

**Per la procedura di qualificazione, indirizzo professionale panettiere-pasticcere, gli esperti scelgono il tema 2 o 4. I temi 1-3-5-6 sono obbligatori.**

firma del controllo:

Data del controllo: