

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

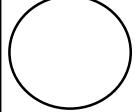


Panetteria

2026

Importante: il candidato è 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	Pane comune		Assortimento	Direttive		
Tema 2	a) 1 pane tagliato b) 1 tipo a libera scelta <i>Presentare 5 ricette</i>	 	a1	a1) Scelta del candidato b2) scelta del candidato Per prodotto almeno 6 pezzi	a + b: complessivamente, è da produrre una pasta con almeno 7 kg di farina.	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2			
			b3			
			b4			
			b5			
Tema 2	Pane speciale		Assortimento	Direttive		
 	a) 10 pani speciali 100% integrali b) 10 pani speciali <i>Presentare 5 ricette</i>	 	a1	a) Scelta del candidato b) secondo indicazione Per prodotto almeno 10 pezzi	a + b: devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b").	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2			
			b3			
			b4			
			b5			
Tema 3	Trecce		Assortimento	Direttive		
	a) 6 trecce a 2 filoni b) 2 trecce a 5 filoni c) 2 trecce a 6 filoni d) 2 trecce a 8 filoni	 	a1	a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione Per prodotto almeno 2 trecce, a 600 gr. Per treccia	Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo. Tutte le trecce min. 600 g. peso cotto	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2			
			c3			
			d4			

Tema 4	Pane di piccolo formato		Assortimento	Direttive		
Scelta degli esperti 	a) 1 qualità 100% integrale b) 1 qualità piccolo formato Presentare 5 ricette	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1	a) Scelta del candidato b) Secondo indicazione per prodotto almeno 20 pezzi	Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2			
			b3			
			b4			
			b5			
Tema 5	Uso delle tecnologie del freddo		Assortimento	Direttive		
	a) Impasto/pasta (min 3 kg. farina) b) 1 prodotto con la pasta "a" Presentare 3 ricette con almeno 2 tecniche differenti	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	a1	a) Secondo indicazione Questa pasta deve essere lavorata alla posizione "b". b) 1 prodotto con pasta "a" almeno 200 gr al pezzo	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.	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			a2			
			a3			
			b			
Tema 6	Soggetto decorativo		Assortimento	Direttive		
	a) 1 pane decorato	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	a1) Scelta del candidato peso pane minimo 2kg cotto.	Per questo tema è sufficiente 1 ricetta, compresa di un'immagine.	<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: