

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

Nome del candidato: \_\_\_\_\_

Azienda formatrice: \_\_\_\_\_

**Pasticceria  
Confetteria  
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	Articoli piccola panetteria		Assortimento	Direttive	
Scelta del candidato <input type="radio"/>	a) 1 qualità pasta al lievito  b) 1 qualità pasta al lievito  Presentare 5 ricette (2 panetteria piccolo formato, 3 pasta dolce al lievito)	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1  a2  b3  b4  b5	a1) Scelta del candidato  b) secondo indicazione  <b>Per prodotto almeno 20 pezzi</b>	In questo tema non sono ammesse paste involte o pane (con pasta all'acqua) di piccolo formato.  <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 2	Paste involte		Assortimento	Direttive	
Scelta del candidato <input type="radio"/>	a) 1 pasta Sfoglia o 1 pasta involta  b) 2 qualità a libera scelta  Presentare 6 ricette	<input type="radio"/> <input type="radio"/>  <b>Sfoglia</b>  <b>Involta</b>	a pasta sfoglia  a pasta involta (con lievito)  b  b  b	a) Secondo indicazione  b) A dipendenza scelta posizione (Sfoglia/involta) si eseguono 2 prodotti  <b>Per prodotto almeno 15 pezzi</b>	I ripieni possono essere preparati in anticipo quali semilavorati, le ricette devono essere presenti nel ricettario  <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 3	Snackes e gastronomia		Assortimento	Direttive	
	a) Snacks (libero)  b) Snacks (involta & brisè)  C) Canapé	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1  b2  b3  c4	a1) Scelta del candidato  b) Secondo indicazione  <b>Per prodotto almeno 15 pezzi, se si fanno canapè 3 sorti a 5 pezzi</b>	Ripieni e creme per spalmare possono essere preparate in anticipo. Le ricette devono essere presenti nel ricettario  <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere

	presentare 6 ricette	c5		FORMATO CANAPE 3 SOTTO A 3 PEZZI grandezza libera		
		c6				
Tema 4	Biscotti e masse		Assortimento	Direttive		
	a) Biscotto caldo/freddo	<input type="radio"/>	a1		a) Secondo indicazione	
	b) Massa al burro, massa precotta o meringaggio	<input type="radio"/>	a2		b) Secondo indicazione	Nel ricettario devono essere presenti tutte le masse citate.
		<input type="radio"/>	b3			<input type="checkbox"/> ok
		<input type="radio"/>	b4			<input type="checkbox"/> da rivedere
	Presentare 5 ricette	<input type="radio"/>	b5			
Tema 5	Pasticceria		Assortimento	Direttive		
	a) 8 pasticcini glassati	<input checked="" type="radio"/>	a1		a1) Scelta del candidato	
	b) 8 pasticcini	<input type="radio"/>	b2		b) Secondo indicazione (ev. si può usare una crema cotta preparata nel tema 8)	La decorazione per la pos. "a" deve essere fatta per intero durante l'esame (almeno 8 pzi.) E' obbligatorio l'uso del cornetto
		<input type="radio"/>	b3			<input type="checkbox"/> ok
		<input type="radio"/>	b4			<input type="checkbox"/> da rivedere
	Presentare 5 ricetta	<input type="radio"/>	b5			
Tema 6	Paste secche o biscottini		Assortimento	Direttive		
	a) Pasta secca/biscottini	<input checked="" type="radio"/>	a1		a1) Scelta del candidato	
	b) paste secche/biscottini	<input type="radio"/>	b2		b) Secondo indicazione	Paste secche grandi almeno 12 pezzi. Biscottini almeno 20 pezzi
		<input type="radio"/>	b3			<input type="checkbox"/> ok
		<input type="radio"/>	b4			<input type="checkbox"/> da rivedere
	Presentare 5 ricette	<input type="radio"/>	b5			
Tema 7	Torte o cakes		Assortimento	Direttive		
	a) Torta da "congelare"	<input checked="" type="radio"/>	a1		a1) Scelta del candidato	
	b) Cakes o tortina	<input type="radio"/>	b2		tagliata in 10 pezzi almeno	a) 1 torta a libera scelta, adatta alla congelazione, con un legante,
		<input type="radio"/>	b3		b) Secondo indicazione diametro o lunghezza prodotto min. 12 cm.	<input type="checkbox"/> ok
		<input type="radio"/>	b4			<input type="checkbox"/> da rivedere
	Presentare 5 ricette	<input type="radio"/>	b5			

Tema 8	Dessert alla panna		Assortimento	Direttive		
	<p><b>a) Crema cotta/bavarese/gelato</b></p> <p><b>b) 1 dessert 10 persone</b></p> <p>min 22 cm o 1.2Kg</p> <p><i>presentare 3 ricette</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1 b1 b2 b3	a1) crema cotta b) Secondo indicazione	<b>1 crema cotta oppure un gelato oppure una crema bavarese a libera scelta, da usare alla posizione tema 8B. Oltre a ciò, questa crema può essere impiegata per farcire anche 1 altro prodotto a libera scelta</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 pasticcere-confettiere, il candidato sceglie il tema 1 o 2. I temi 3-8 sono obbligatori.**

firma del controllo:

Data del controllo: