

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

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

Pasticceria

Confetteria





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

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

Tema 8	Dessert alla panna		Assortimento		Direttive		
	<b>a) Crema cotta/bavarese/gelato</b> <b>b) 1 dessert 10 persone</b> min 22 cm o 1.2Kg <i>presentare 3 ricette</i>	   	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 pasticciere-confettiere, il candidato sceglie il tema 1 o 2. I temi 3-8 sono obbligatori.**

firma del controllo:

Data del controllo: