

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

Pasticceria

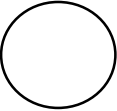
panetteria

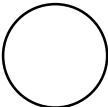




2026



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 vidima la parte destra se il ricettario risulta conforme alle direttive.

Tema 1	Articoli piccola panetteria		Assortimento		Direttive				
	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.	<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		Per prodotto almeno 20 pezzi				
		<input type="radio"/>	b5						
		<input type="radio"/>							
Presentare 5 ricette (2 panetteria piccolo formato, 3 pasta dolce al lievito)									
Tema 2	Paste involte		Assortimento		Direttive				
	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	<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				
		Sfoglia	<input type="radio"/>	b					
			<input type="radio"/>	b					
		Involta	<input type="radio"/>	b				Per prodotto almeno 15 pezzi	
			<input type="radio"/>	b					
		Presentare 6 ricette							
	Tema 3	Snackes 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	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere		
	b) Snacks (involta & brisé)	<input type="radio"/>	b2		b) Secondo indicazione				
		<input type="radio"/>	b3						
		<input type="radio"/>	c4		Per prodotto almeno 15 pezzi, se si fanno canapè 3 sorti a 5 pezzi grandezza libera				
		<input type="radio"/>	c5						
		<input type="radio"/>	c6						
	presentare 6 ricette								

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

Tema 8	Dessert alla panna		Assortimento		Direttive		
Scelta del candidato 	a) Crema cotta/bavarese/gelato b) 1 dessert 10 persone min 22cm o 1.2Kg <i>presentare 3 ricette</i>	   	a1		a1) crema cotta b) Secondo indicazione	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	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			b1				
			b2				
			b3				

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, il candidato sceglie il tema 7 o 8. I temi 1-6 sono obbligatori.

firma del controllo:

Data del controllo: