

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato: _____

Azienda formatrice: _____

Pasticceria
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	Articoli piccola panetteria	Assortimento	Direttive	
	a) 1 qualità pasta al lievito b) 1 qualità pasta al lievito <i>Presentare 5 ricette (2 panetteria piccolo formato, 3 pasta dolce al lievito)</i>	<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 Per prodotto almeno 20 pezzi
				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	
	a) 1 pasta Sfoglia o 1 pasta involta b) 2 qualità a libera scelta <i>Presentare 6 ricette</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	a pasta sfoglia a pasta involta (con lievito) b b b b	a) Secondo indicazione b) A dipendenza scelta posizione (Sfoglia/involta) si eseguono 2 prodotti Per prodotto almeno 15 pezzi
				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	Snacks e gastronomia	Assortimento	Direttive	
	a) Snacks (libero) b) Snacks (involta & brisè) c) Canapé <i>presentare 6 ricette</i>	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1 b2 b3 c4 c5 c6	a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione Per prodotto almeno 15 pezzi, se si fanno canapè 3 sorti a 5 pezzi grandeza libera
				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

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

Tema 8	Dessert alla panna		Assortimento	Direttive		
Scelta del candidato	<p>a) Crema cotta/bavarese/gelato</p> <p>b) 1 dessert 10 persone</p> <p>min 22cm o 1.2Kg</p> <p>presentare 3 ricette</p>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1 b1 b2 b3	a1) crema cotta b) Secondo indicazione	<p>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</p>	<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, il candidato sceglie il tema 7 o 8. I temi 1-6 sono obbligatori.

firma del controllo:

Data del controllo: