

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

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

Confiserie

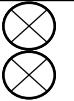
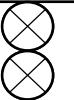
2026

complemento



**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	Prodotti a base di zucchero	Assortimento	Direttive		
Presentare 5 ricette	a) 1 qualità a base di zucchero b) 2 qualità a base di zucchero	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1	a1) Scelta del candidato	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2	b) Secondo indicazione 2 qualità	
			b3	Fare per qualità almeno 30 pezzi finiti per rivestire. Croccante uova 2 gusci, o animelle / cestino...	
			b4		
			b5		
Presentare 6 ricette	a) 2 masse base da sprizzare b) 2 masse base da asportare c) 2 masse base da tagliare	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1	4 masse secondo indicazione degli esperti	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			a2		
			b3		
			b4		
			c5		
			c6		
				80 animelle pronte per l'uso per ricetta	
Tema 2	Masse di base per animelle	Assortimento	Direttive		
Presentare 6 ricette	a) 2 masse base da sprizzare b) 2 masse base da asportare c) 2 masse base da tagliare	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a1	4 ricette tema 2 secondo indicazione	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			a2		
			b3		
			b4		
			c5		
			c6		
				1a colata in stampi finiti almeno 1 kg.	
Tema 3	Cioccolatini e dragés	Assortimento	Direttive		
Presentare 2 ricette	a) 4 qualità di animelle a) 1 qualità in stampi b) 1 sorta "dragés"	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	a1	4 ricette tema 2 secondo indicazione	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			a2		
			a3		
			a4		
			a5		
			b	1a colata in stampi finiti almeno 1 kg.	
1 colata in stampi, e 1 dragés					

Tema 4	Lavori in copertura		Assortimento	Direttive			
Tema 4	<b>a) Temperare una copertura</b> <b>b) Colare 3 corpi cavi</b>  <i>Presentare 1 ricetta</i>		a1 b2	<b>a1) Copertura da usare nella posizione B</b> <b>b2) 3 forme colate uguali di almeno 13 cm. (decorati)</b>	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere		
Tema 5	Specialità in cioccolato		Assortimento	Direttive			
Tema 5	<b>a) 1 ripieno/ganache ecc.</b> <b>b) 1 qualità a libera scelta</b>  <i>Presentare 1 ricetta</i>		a1 b2	<b>a1) Libera scelta</b> <b>b2) Fare minimo 30 pezzi di almeno 20 gr./pz.</b>	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere		
Tema 6	Articoli di fantasia		Assortimento	Direttive			
Tema 6	<b>a1) Soggetto fantasia 3 pezzi</b> <b>b) Soggetto fantasia "+2 ricette"</b>  <i>Presentare 3 ricette</i>		a1 b2	<b>a1) Scelta del candidato</b> <b>Le ricette (3) devono essere documentate con illustrazioni (foto)</b>	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere		
			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 12.30 del primo giorno d'esame pratico.

**Per il percorso abbreviato, formazione supplementare, sono obbligatori/devono essere eseguiti per la procedura di qualificazione i temi 1-6**

firma del controllo:

Data del controllo: