

# 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 valida la parte destra se il ricettario risulta conforme alle direttive.

Tema 1	Prodotti a base di zucchero		Assortimento	Direttive		
	a) 1 qualità a base di zucchero	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	a1) Scelta del candidato	<b>Obbligatorio: 5 ricette&gt;</b> gelatine frutta, caramelle mou, croccante, caramelle fondenti, torrone (miele o Montelimar), pietre focaie o cioccolatini con liquore	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 2 qualità a base di zucchero	<input type="checkbox"/>	b2	b) Secondo indicazione 2 qualità		
		<input type="checkbox"/>	b3	Fare per qualità almeno 30 pezzi finiti per rivestire. Croccante uova 2 gusci, o animelle / cestino...		
		<input type="checkbox"/>	b4			
		<input type="checkbox"/>	b5			
Presentare 5 ricette						
Tema 2	Masse di base per animelle		Assortimento	Direttive		
	a) 2 masse base da sprizzare	<input type="checkbox"/>	a1	4 masse secondo indicazione degli esperti	<b>80 animelle pronte per l'uso per ricetta</b>	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 2 masse base da asportare	<input type="checkbox"/>	a2			
	c) 2 masse base da tagliare	<input type="checkbox"/>	b3			
		<input type="checkbox"/>	b4			
		<input type="checkbox"/>	c5			
		<input type="checkbox"/>	c6			
Presentare 6 ricette						
Tema 3	Cioccolatini e dragés		Assortimento	Direttive		
	a) 4 qualità di animelle	<input checked="" type="checkbox"/>	a1	4 ricette tema 2 secondo indicazione	<b>Se trampati a mano 30 pezzi/animelle.</b> <b>A macchina 80 pezzi.</b> <b>Obbligatorio usare almeno 2 coperture</b>	<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere
	a) 1 qualità in stampi	<input checked="" type="checkbox"/>	a2			
	b) 1 sorte "dragés"	<input checked="" type="checkbox"/>	a3			
		<input checked="" type="checkbox"/>	a4			
	Presentare 2 ricette	<input checked="" type="checkbox"/>	a5	1a colata in stampi finiti almeno 1 kg.		
		<input checked="" type="checkbox"/>	b			
1 colata in stampi, e 1 dragés						

Tema 4	Lavori in copertura		Assortimento	Direttive				
	a) Temperare una copertura	 	a1		a1) Copertura da usare nella posizione B		<input type="checkbox"/> ok	
	b2							
	b) Colare 3 corpi cavi			b2) 3 forme colate uguali di almeno 13 cm. (decorati)		<input type="checkbox"/> da rivedere		
			Presentare 1 ricetta					
Tema 5	Specialità in cioccolato		Assortimento	Direttive				
	a) 1 ripieno/ganache ecc.	 	a1		a1) Libera scelta		<input type="checkbox"/> ok	
	b2							
	b) 1 qualità a libera scelta			b2) Fare minimo 30 pezzi di almeno 20 gr./pz.		<input type="checkbox"/> da rivedere		
			Presentare 1 ricetta					
Tema 6	Articoli di fantasia		Assortimento	Direttive				
	a1) Soggetto fantasia 3 pezzi		a1		a1) Scelta del candidato Le ricette (3) devono essere documentate con illustrazioni (foto)		<input type="checkbox"/> ok  <input type="checkbox"/> da rivedere	
	b) Soggetto fantasia "+2 ricette"		b2					
			b3					
			Presentare 3 ricette					

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: