

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

Nome del candidato: \_\_\_\_\_

Azienda formatrice: \_\_\_\_\_

Panetteria  
complemento  
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	Pane normale	Assortimento	Direttive		
Presentare 5 ricette	a) 1 pane tagliato b) 1 tipo a libera scelta	<input checked="" type="checkbox"/> a1 <input checked="" type="checkbox"/> b2 <input type="checkbox"/> b3 <input type="checkbox"/> b4 <input type="checkbox"/> b5	a1) Scelta del candidato b2) scelta del candidato  <b>Per prodotto almeno 6 pezzi</b>	a + b: complessivamente, è da produrre una pasta con almeno 7 kg di farina.	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 2	Pane speciale	Assortimento	Direttive		
Presentare 5 ricette	a) 10 pani speciali 100% integrali b) 10 pani speciali	<input checked="" type="checkbox"/> a1 <input type="checkbox"/> b2 <input type="checkbox"/> b3 <input type="checkbox"/> b4 <input type="checkbox"/> b5	a1) Scelta del candidato b) secondo indicazione  <b>Produrre almeno 10 pezzi</b>	a + b: devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b").	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Tema 3	Trecce	Assortimento	Direttive		
	a) 6 trecce a 2 filoni b) 2 trecce a 5 filoni c) 2 trecce a 6 filoni d) 2 trecce a 8 filoni	<input checked="" type="checkbox"/> a1 <input checked="" type="checkbox"/> b2 <input checked="" type="checkbox"/> c3 <input checked="" type="checkbox"/> d4	a) obbligatorio b-c-d) obbligatorio  <b>Per prodotto almeno 2 trecce, a 600 gr. Peso cotto</b>	Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.  <b>Tutte le trecce 600 g. peso cotto</b>	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
Questo tema comprende 4 intrecci, ossia 4 ricette (2, 5, 6 e 8 filoni, anche se con la stessa pasta).					

Tema 4	Pane di piccolo formato		Assortimento		Direttive		
	<b>a) 2 qualità</b> (medesima pasta) <b>b) 1 qualità gipfel</b>  <i>Presentare 4 ricette</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	a1		<b>a) Secondo indicazione</b> <b>b) Secondo indicazione</b> A per prodotto almeno 20 pezzi B per prodotto almeno 30 pezzi	"a" nel ricettario devono essere presenti almeno 2 ricette con paste differenti. Devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b").	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			a2				
			b3				
			b4				
Tema 5	Uso delle tecnologie del freddo		Assortimento		Direttive		
	<b>a) Impasto/pasta (min 3 kg.)</b> <b>b) 1 prodotto con la pasta "a"</b>  <i>Presentare 3 ricette con almeno 2 tecniche</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	a1		<b>a) Secondo indicazione</b> Questa pasta deve essere lavorata alla posizione "b".  <b>b) 1 prodotto con pasta "a"</b> almeno 200 gr.	Preparare una pasta, secondo indicazione, con almeno 3 kg di farina, da lavorare tramite l'uso di uno dei seguenti metodi: fermentazione spontanea (lievito nostrano), fermentazione ritardata, interruzione di fermentazione o raffreddamento programmato di paste parzialmente fermentate.	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			a2				
			a3				
			b	Pane/prodotto con pasta "A"			
Tema 6	Soggetto decorativo		Assortimento		Direttive		
	<b>a) 1 pane decorato non farcito</b> <b>b) 1 pane decorato farcito oppure un vassoio con pane party</b>	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	a1		<b>a1) minimo 2kg cotto</b> <b>b2) min per 6 persone farcito</b>	<i>Presentare 2 ricette</i>	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
			b2				

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 la procedura di qualificazione, indirizzo professionale panettiere (percorso abbreviato), i temi 1-6 sono obbligatori.**

firma del controllo:

Data del controllo: