

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

Panetteria

complemento

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

| Tema 1 | Pane normale | | Assortimento | Direttive | | |
|---|------------------------------------|-------------------------------------|--------------|-----------------------------|---|---|
| | a) 1 pane tagliato | <input checked="" type="checkbox"/> | a1 | a1) Scelta del candidato | a + b: complessivamente, è da produrre una pasta con almeno 7 kg di farina. | <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere |
| | b) 1 tipo a libera scelta | <input checked="" type="checkbox"/> | b2 | b2) scelta del candidato | | |
| | | <input type="checkbox"/> | b3 | Per prodotto almeno 6 pezzi | | |
| | | <input type="checkbox"/> | b4 | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | b5 | | | |
| | Presentare 5 ricette | | | | | |
| Tema 2 | Pane speciale | | Assortimento | Direttive | | |
| | a) 10 pani speciali 100% integrali | <input checked="" type="checkbox"/> | a1 | a) Scelta del candidato | a + b: devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b"). | <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere |
| | b) 10 pani speciali | <input type="checkbox"/> | b2 | b) secondo indicazione | | |
| | | <input type="checkbox"/> | b3 | Produrre almeno 10 pezzi | | |
| | | <input type="checkbox"/> | b4 | | | |
| | | <input type="checkbox"/> | b5 | | | |
| | Presentare 5 ricette | | | | | |
| Tema 3 | Trecce | | Assortimento | Direttive | | |
| | a) 6 trecce a 2 filoni | <input checked="" type="checkbox"/> | a1 | a) obbligatorio | Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo. | <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere |
| | b) 2 trecce a 5 filoni | <input checked="" type="checkbox"/> | b2 | b-c-d) obbligatorio | | |
| | c) 2 trecce a 6 filoni | <input checked="" type="checkbox"/> | c3 | | | |
| | d) 2 trecce a 8 filoni | <input checked="" type="checkbox"/> | d4 | | | |
| | | | | | Per prodotto almeno 2 trecce, a 600 gr. Peso cotto | Tutte le trecce 600 g. peso cotto |
| 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 | | |
|--|---|----------------------------------|--------------|-----------------------------|---|--|---|
| | a) 2 qualità (medesima pasta) | <input type="radio"/> | a1 | | a) Secondo indicazione | "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 |
| | b) 1 qualità gipfel | <input type="radio"/> | a2 | | b) Secondo indicazione | | |
| | | <input type="radio"/> | b3 | | A per prodotto almeno 20 pezzi | | |
| | | <input type="radio"/> | b4 | | B per prodotto almeno 30 pezzi | | |
| Presentare 4 ricette | | | | | | | |
| Tema 5 | Uso delle tecnologie del freddo | | Assortimento | | Direttive | | |
| | a) Impasto/pasta (min 3 kg.) | <input type="radio"/> | a1 | | a) Secondo indicazione | 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 |
| | b) 1 prodotto con la pasta "a" | <input type="radio"/> | a2 | | Questa pasta deve essere lavorata alla posizione "b". | | |
| | | <input type="radio"/> | a3 | | | | |
| | | <input checked="" type="radio"/> | b | Pane/prodotto con pasta "A" | b) 1 prodotto con pasta "a" almeno 200 gr. | | |
| | | | | | | | |
| Presentare 3 ricette con almeno 2 tecniche | | | | | | | |
| Tema 6 | Soggetto decorativo | | Assortimento | | Direttive | | |
| | a) 1 pane decorato non farcito | <input checked="" type="radio"/> | a1 | | a1) minimo 2kg cotto | Presentare 2 ricette | <input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere |
| | b) 1 pane decorato farcito oppure un vassoio con pane party | <input checked="" type="radio"/> | b2 | | b2) min per 6 persone farcito | | |
| | | | | | | | |

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: |