

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

Confiserie

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	Prodotti a base di zucchero		Assortimento	Direttive			
	a) 1 qualità a base di zucchero	<input checked="" type="radio"/>	a1		a1) Scelta del candidato	Obbligatorio: 5 ricette> gelatine frutta, caramelle mou, croccante, caramelle fondenti, torrone (miele o Montelimar), pietre focaie e cioccolatini al liquore	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 1 qualità a base di zucchero	<input type="radio"/>	b2		b) Secondo indicazione 1 qualità		
		<input type="radio"/>	b3		Fare per qualità almeno 15 pezzi finiti per rivestire. Croccante uova 2 gusci, o animelle / cestino...		
		<input type="radio"/>	b4				
		<input type="radio"/>	b5				
Presentare 5 ricette							
Tema 2	Masse di base per animelle		Assortimento	Direttive			
	a) 2 masse base da sprizzare	<input type="radio"/>	a1		2 masse secondo indicazione degli esperti	80 animelle pronte per l'uso per ricetta	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	b) 2 masse base da asportare	<input type="radio"/>	a2				
	c) 2 masse base da tagliare	<input type="radio"/>	b3				
		<input type="radio"/>	b4				
		<input type="radio"/>	c5				
		<input type="radio"/>	c6				
Presentare 6 ricette							
Tema 3	Cioccolatini e dragés		Assortimento	Direttive			
	a) 4 qualità di animelle	<input checked="" type="radio"/>	a1		2 ricette tema 2	Se trampati a mano 15 pezzi/animelle. A macchina 80 pezzi. Obbligatorio usare almeno 2 coperture	<input type="checkbox"/> ok <input type="checkbox"/> da rivedere
	a) 1 qualità in stampi	<input checked="" type="radio"/>	a2				
	b) 1 sorte "dragés"	<input checked="" type="radio"/>	a3		2 animelle già pronte		
		<input checked="" type="radio"/>	a4				
		<input checked="" type="radio"/>	a5		1a colata in stampi finiti almeno 1 kg.		
		<input checked="" type="radio"/>	b	Drages			
Presentare 4 ricette + 2 dal tema 2							

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

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 pasticciere-confettiere, gli esperti scelgono il tema 5 o 6. I temi 1-4 sono obbligatori.

firma del controllo:

Data del controllo: