

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

Panetteria

complemento

2027



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