

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

Confiserie

2027

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

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

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: