

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

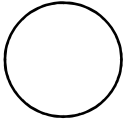
Panetteria



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 comune		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		
Scelta degli esperti 	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		Per prodotto almeno 10 pezzi		
		☐	b4				
		☐	b5				
Presentare 5 ricette							
Tema 3	Trecce		Assortimento		Direttive		
	a) 6 trecce a 2 filoni	☒	a1		a1) Scelta del candidato	Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.	☐ ok
	b) 2 trecce a 5 filoni	☐	b2		b) Secondo indicazione		
	c) 2 trecce a 6 filoni	☐	c3		Per prodotto almeno 2 trecce, a 600 gr. Per treccia	Tutte le trecce min. 600 g. peso cotto	☐ da rivedere
	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		
Scelta degli esperti 	a) 1 qualità 100% integrale	☒	a1		a) Scelta del candidato	Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.	☐ ok ☐ da rivedere	
	b) 1 qualità piccolo formato	☐	b2		b) Secondo indicazione			
		☐	b3					
		☐	b4					
		☐	b5					
	Presentare 5 ricette					per prodotto almeno 20 pezzi		
Tema 5		Uso delle tecnologie del freddo		Assortimento		Direttive		
	a) Impasto/pasta (min 3 kg. farina)	☐	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". b) 1 prodotto con pasta "a" almeno 200 gr al pezzo			
		☐	a3					
		☒	b	Pane/prodotto con pasta "A"				
Presentare 3 ricette con almeno 2 tecniche differenti								
Tema 6		Soggetto decorativo		Assortimento		Direttive		
	a) 1 pane decorato	☒	a1		a1) Scelta del candidato	Per questo tema è sufficiente 1 ricetta, compresa di un'immagine.	☐ ok ☐ da rivedere	
					peso pane minimo 2kg cotto.			

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 panettiere-pasticcere, gli esperti scelgono il tema 2 o 4. I temi 1-3-5-6 sono obbligatori.

firma del controllo:

Data del controllo: