

Formulario di controllo delle ricette e della preparazione al lavoro pratico

Nome del candidato:

Azienda formatrice:

Pasticceria

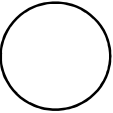
panetteria

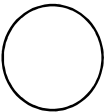
2027



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	Articoli piccola panetteria		Assortimento	Direttive		
	a) 1 qualità pasta al lievito b) 1 qualità pasta al lievito <i>Presentare 5 ricette (2 panetteria piccolo formato, 3 pasta dolce al lievito)</i>	☒ ☐ ☐ ☐ ☐	a1 a2 b3 b4 b5	a1) Scelta del candidato b) secondo indicazione Per prodotto almeno 20 pezzi	In questo tema non sono ammesse paste involte o pane (con pasta all'acqua) di piccolo formato.	☐ ok ☐ da rivedere
Tema 2	Paste involte		Assortimento	Direttive		
	a) 1 pasta Sfoglia o 1 pasta involta b) 2 qualità a libera scelta Sfoglia { Involta { <i>Presentare 6 ricette</i>	☐ ☐ 	a pasta sfoglia a pasta involta (con lievito) b b b	a) Secondo indicazione b) A dipendenza scelta posizione (Sfoglia/involta) si eseguono 2 prodotti Per prodotto almeno 15 pezzi	I ripieni possono essere preparati in anticipo quali semilavorati, le ricette devono essere presenti nel ricettario	☐ ok ☐ da rivedere
Tema 3	Snackes e gastronomia		Assortimento	Direttive		
	a) Snackes (libero) b) Snackes (involta & brisé) c) Canapé	☒ ☐ ☐ ☐	a1 b2 b3 c4 c5	a1) Scelta del candidato b) Secondo indicazione Per prodotto almeno 15 pezzi, se si fanno canapé 3 sorti a 5 pezzi grandezza libera	Ripieni e creme per spalmare possono essere preparate in anticipo. Le ricette devono essere presenti nel ricettario	☐ ok ☐ da rivedere

	presentare 6 ricette		c6				
Tema 4	Biscotti e masse		Assortimento		Direttive		
	a) Biscotto caldo/freddo	☐	a1		a) Secondo indicazione	Nel ricettario devono essere presenti tutte le masse citate.	☐ ok
	b) Massa al burro, massa precotta o meringaggio	☐	a2		b) Secondo indicazione		☐ da rivedere
		☐	b3				
		☐	b4		Quantità secondo ricetta		
	Presentare 5 ricette	☐	b5				
Tema 5	Pasticceria		Assortimento		Direttive		
	a) 8 pasticcini glassati	☒	a1		a1) Scelta del candidato	La decorazione per la pos. "a" deve essere fatta per intero durante l'esame (almeno 8 pzi.) E' obbligatorio l'uso del cornetto	☐ ok
	b) 8 pasticcini	☐	b2		b) Secondo indicazione (ev. si può usare una crema cotta preparata nel tema 8)		☐ da rivedere
		☐	b3		8 pezzi per prodotto minimo		
		☐	b4				
	Presentare 5 ricette	☐	b5				
Tema 6	Paste secce o biscottini		Assortimento		Direttive		
	a) Pasta secca/biscottini	☒	a1		a1) Scelta del candidato	Paste secche grandi almeno 12 pezzi. Biscottini almeno 20 pezzi	☐ ok
	b) paste secche/biscottini	☐	b2		b) Secondo indicazione		☐ da rivedere
		☐	b3				
		☐	b4		Almeno 1 qualità sprizzata		
	Presentare 5 ricette	☐	b5				
Tema 7	Torte o cakes		Assortimento		Direttive		
Scelta del candidato 	a) Torta da "congelare"	☒	a1		a1) Scelta del candidato	a) 1 torta a libera scelta, adatta alla congelazione, con un legante,	☐ ok
	b) Cakes o tortina	☐	b2		tagliata in 10 pezzi almeno		☐ da rivedere
		☐	b3		b) Secondo indicazione diametro o lunghezza prodotto min. 12 cm.		
		☐	b4				
	Presentare 5 ricette	☐	b5				

Tema 8	Dessert alla panna		Assortimento		Direttive		
Scelta del candidato 	a) Crema cotta/bavarese/gelato b) 1 dessert 10 persone min 22cm o 1.2Kg <i>presentare 3 ricette</i>	   	a1		a1) crema cotta b) Secondo indicazione	1 crema cotta oppure un gelato oppure una crema bavarese a libera scelta, da usare alla posizione tema 8B. Oltre a ciò, questa crema può essere impiegata per farcire anche 1 altro prodotto a libera scelta	☐ ok ☐ da rivedere
			b1				
			b2				
			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 13.00 del primo giorno d'esame pratico.

Per la procedura di qualificazione, indirizzo professionale panettiere-pasticcere, il candidato sceglie il tema 7 o 8. I temi 1-6 sono obbligatori.

firma del controllo:
Data del controllo: