

Procedura di qualificazione (PQ) 2027

Panettiera/e-pasticcera/e-confettiera/e AFC

Indirizzo professionale panetteria - pasticceria

Competenze professionali orali

Indicazioni per l'esame orale

L'esame orale è un colloquio professionale.

Nota bene:

- Sul foglio delle scelte dei prodotti sono elencati i prodotti scritti nel ricettario per l'esame pratico e gli ordini di lavoro che sono stati sviluppati nella documentazione dell'apprendimento (learndoc.swiss).
- Sia il foglio dei prodotti sia la ricetta del prodotto liberamente scelto (indirizzo professionale panetteria) per l'esame orale devono essere consegnati ai docenti professionali entro la **fine di aprile**.
- I docenti consegnano questi documenti al capoperiti.
- Il giorno dell'esame orale, il candidato porta con sé il prodotto della ricetta consegnata.

Decorso dell'esame

Il candidato deve consegnare i seguenti documenti ai propri docenti professionali entro la fine di aprile (esso li trasmette poi al capoperiti, per la preparazione dell'esame).

- la ricetta di un prodotto (**del proprio indirizzo professionale: panetteria**) scelto dal candidato, del suo esame pratico, in doppia copia (con foto, incluse le ricette dei semilavorati)
- il foglio delle scelte dei prodotti dell'esame orale AFC (comprendente anche l'elenco degli ordini di lavoro svolti)
- 15 ordini di lavoro della documentazione dell'apprendimento (in forma elettronica, secondo le indicazioni del capoperiti del cantone)

Il giorno dell'esame, il candidato porta con sé il prodotto della ricetta presentata.

L'esame orale dura 30 minuti suddivisi nella maniera seguente.

1ª Parte 10 minuti

- Il candidato porta all'esame orale il prodotto scelto e la ricetta (per sé stesso).
Eccezione: è possibile rinunciare di portare il prodotto unicamente se si tratta di prodotti congelati.
In tal caso è necessario portare una foto a colori grande almeno come un foglio A5.
- I periti fanno domande sul prodotto portato dal candidato (appartenente all'indirizzo professionale del candidato: panetteria) inerenti ad aspetti qualitativi, possibili difetti, tecniche, provvedimenti di sicurezza e di igiene.
- Se non viene portata nessuna ricetta, i periti possono porre domande su un prodotto da loro scelto dalla galleria fotografica dell'indirizzo professionale.

2ª Parte 10 minuti

- I periti scelgono un prodotto rappresentato nella galleria fotografica e appartenente ai temi di "pasticceria" (2-10).

3ª Parte 10 minuti

- Domande da parte dei periti d'esame su un incarico di lavoro svolto dal candidato, concernente un altro gruppo di prodotti (non ancora interrogato e preferibilmente del suo indirizzo professionale), scelto dalla persona in formazione (foglio scelte prodotti).
- Se non sono stati consegnati o comunque se sono stati consegnati meno di 15 incarichi di lavoro, i periti sono liberi di scegliere tra gli incarichi di lavoro PCS disponibili (dei gruppi di prodotti selezionati) e di utilizzarli come base di discussione per l'esame orale.

Importante: i documenti delle persone in formazione non possono essere valutati. Può essere valutato solo il colloquio professionale, con l'apposito foglio per la valutazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro PCS (Panettieri-Confettieri Svizzeri) per le domande d'esame
Editore: CSFO, sezione procedure di qualificazione, Berna
Traduzione: Docenti professionali Centro Professionale Tecnico Trevano

Foglio per la selezione dei prodotti per l'esame orale AFC

1. Scrivi i nomi dei prodotti dell'indirizzo panetteria che hai scritto nel ricettario per l'esame pratico.
2. Apponi una crocetta presso il prodotto scelto per l'esame orale ☐ e consegnane la ricetta al docente professionale della scuola insieme a questo foglio.
3. Scrivi i nomi dei 15 ordini di lavoro eseguiti nella tabella a pagina 3.

Si considerino anche le direttive in cui si trovano informazioni dettagliate sull'ambito di qualificazione delle conoscenze professionali.

Panetteria

Tema 1	Pane con farina normale (pane normale)	Candidato
Prodotto 1		☐
Prodotto 2		☐
Prodotto 3		☐
Prodotto 4		☐
Prodotto 5		☐

Tema 2	Pane con farina normale e farina speciale (pane speciale)	Candidato
Prodotto 1		☐
Prodotto 2		☐
Prodotto 3		☐
Prodotto 4		☐
Prodotto 5		☐

Tema 3	Trecce	Candidato
Prodotto 1		☐
Prodotto 2		☐
Prodotto 3		☐
Prodotto 4		☐

Tema 4	Pane di piccolo formato	Candidato
Prodotto 1		☐
Prodotto 2		☐
Prodotto 3		☐
Prodotto 4		☐
Prodotto 5		☐

Tema 5	Uso delle tecnologie del freddo o lievito naturale	Candidato
Prodotto 1		☐
Prodotto 2		☐
Prodotto 3		☐

		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐

Nome: _____ Cognome: _____

N. candidato: _____
Viene compilato dal capoperiti

Azienda formatrice: _____

Data consegna: _____
Viene compilato dal capoperiti