

Benvenuti alla giornata di informazioni (PPC AFC)



Vista d'insieme della procedura di qualificazione

Lavoro pratico	50 %
Lavoro pratico prestabilito	
- Posizione 1: gruppi di prodotti PASTICCERIA	
-	
- Posizione 2: gruppi di prodotti dell'indirizzo professionale "panetteria-pasticceria" o "pasticceria-confetteria"	
Durata massima: 12 ore in due giorni consecutivi	

Conoscenze professionali	20 %	
Lavorazione artigianale e tecnologia / Qualità e sicurezza	Durata	Ponderazione
Lavorazione artigianale e tecnologia / Qualità e sicurezza "scritto"	90 minuti	Doppia
Lavorazione artigianale e tecnologia / Qualità e sicurezza "orale"	30 minuti	Singola
Ideazione e creazione	150 minuti	Singola
Economia aziendale	90 minuti	Singola

Nota dell'insegnamento di conoscenze professionale	10 %
Media aritmetica, arrotondata al punto o al mezzo punto, di tutte le note semestrali relative all'insegnamento professionale (Lavorazione artigianale e tecnologia / Qualità e sicurezza / Ideazione e creazione / Economia aziendale).	

Cultura generale	20 %
-------------------------	-------------



Direttive LPP PPC AFC

Organizzazione

- La durata dell'esame è di 12 ore suddivise in 2 giornate consecutive.

Al primo giorno, l'esame inizia alle ore 14.00 e dura fino alle ore 18.00. **Se questa volta non verrà esaurito il primo giorno, non può essere trasferito al secondo giorno.**

- La durata può, dopo autorizzazione dei periti, essere prolungata fino a 30 minuti per questioni organizzative, da dedurre al secondo giorno.
- Affinché i periti possano definire i prodotti "secondo indicazione", l'esame è preceduto da un colloquio preliminare. Esso avviene un'ora prima dell'inizio dell'esame (ore 13.00) e non fa parte del tempo d'esame. Devono essere presenti il formatore professionale (ev. proprietario), il candidato e i due periti.
- Il formatore saluta i due periti e presenta il candidato. Egli mostra i locali dell'azienda attribuisce un locale in cui i due periti possano eseguire i loro lavori amministrativi.
- **Il colloquio preliminare inizia alle ore 13.00 e dura una decina di minuti circa.**

Direttive LPP PPC AFC

- **Durata del test**
12 ore
In 2 giornate consecutive
- **Nessun aiuto**
- **Presente all'inizio della riunione (Ore 13.00):**
I formatori professionali, gli studenti e i due esperti
- **Documenti**



Direttive LPP PPC AFC

- In seguito, i periti definiscono i prodotti (tratti dal ricettario della documentazione didattica) che, nei vari temi, sono da produrre “secondo indicazione”.
- Il tempo rimanente (ca. 30 minuti) è a disposizione del formatore e del candidato, per la coordinazione dei compiti appena ricevuti.
- Subito dopo il colloquio preliminare, il candidato inserisce nel programma d’esame i temi e i prodotti “secondo indicazione”. (intero tempo d’esame)
- Se il candidato è pronto prima delle ore 14.00 è autorizzato a iniziare l’esame, ma non prima delle ore 13.30. La durata di quattro ore d’esame viene misurata dal momento di inizio effettivo
- Il secondo giorno, l’esame inizia alle ore 08.00 e dura fino alle ore 17.00. Entrambi i periti devono essere presenti sin dall’inizio.
- La pausa pranzo, della durata di 60 minuti, è da rispettare tassativamente e va effettuata nella fascia oraria tra le ore 12.00 e le ore 14.00.
- L’esame viene interrotto dopo 4 ore al primo e dopo un totale di 12 ore al secondo giorno. Saranno valutati solamente i prodotti fatti durante il tempo d’esame. Una durata superiore del tempo d’esame potrà essere tollerata solo in casi particolari, come per esempio la mancanza d’elettricità, avarie di impianti o incidenti.

Direttive LPP PPC AFC

All'inizio dell'esame, il candidato consegna ai periti i seguenti documenti

- Un documento di legittimazione personale
- Il ricettario
- Esso deve contenere almeno cinque prodotti, ossia cinque ricette diverse, con diverse tecniche di lavorazione per tema. Nei temi a libera scelta di pasticceria (1, 2 oppure 7, 8), è sufficiente presentare le ricette dei prodotti del tema scelto. Eccezioni sono regolamentate nei singoli temi. Ricette di semilavorati quali paste, creme o masse devono essere presenti in più.
- Devono essere presentati due ricettari identici, di cui uno è da mettere a disposizione dei periti.
- Il programma d'esame dettagliato con una griglia oraria

N.B.

Se il ricettario non è completo, i periti mettono a disposizione ricette di rimpiazzo. In tal modo, i prodotti a libera scelta potranno cadere e l'esame potrà essere fatto “secondo indicazione” dei periti.

È ammessa la consultazione sia della documentazione didattica, sia dei documenti dei corsi interaziendali.

Libro di ricette dalla documentazione di apprendimento

Cosa é un prodotto?

Un prodotto è, ad esempio una fetta di crema


Un prodotto è ad esempio una fetta di crema. Per questo sono necessari semilavorati quali

- Basi per pasta sfoglia
- Crema




Libro di ricette dalla documentazione di apprendimento

Cosa è una ricetta?




Butterzopf


Rezepturhinweis	
Betrieb	Richemont
Bereich	Bäckerei
Gruppe	Zopf
Ausbeute	43 Stück
Einlage	750 g
Endgewicht	675 g




Rezept		CCP
16 500 g	Wetzenmehl 400	
10 000 g	Milch	
200 g	Flüssigmalz	<i>in der Milch auflösen</i>
200 g	Zucker	<i>in der Milch auflösen</i>
800 g	Backhefe	
250 g	Levit Instant	
1 000 g	Eier	<i>verrühren und begeben</i>
3 000 g	Butter (Block)	<i>nach vier Minuten Mischzeit begeben</i>
400 g	Speisesalz	<i>gegen Ende der Mischzeit begeben</i>
32 350 g	Rezeptmenge 1	
-3 235 g	10% Fertigungs- und Backverlust auf Rezeptmenge 1	
29 115 g	Nettorezeptmenge	



Butterzopf Querschnitt



Butterzopf 2



Butterzopf 3



Butterzopf

Weitere Back- und Kochanweisungen

Backtemperatur: 230 °C
 Backzeit: 25 - 30 Minuten
 Zug: Zug Offen/Siehe Backen
 Vor dem Backen noch einmal mit Ei bestreichen.

Backen:

Herstellung/Weiterverarbeitung CCP

Teigherstellung:
 Mischzeit: 10 - 12 Minuten
 Knetzeit: 2-3 Minuten
 Stockgare: 75 - 90 Minuten
 Aufarbeiten:
 Die Teigstücke leicht rund wirken, anschließend lang wirken. Danach zu Zweistrangzöpfen flechten. Mit Ei bestreichen und gut gären lassen.
 Backvorbereitung:
 Die Teiglinge noch einmal mit Ei bestreichen, auf Einschiessapparate absetzen und sofort einschiessen.
 Backen:
 In mittelwarmen Ofen bei offenem Zug einschiessen. Nach 5 Minuten den Zug schliessen und gut dämpfen. Nach halber Backzeit Zug ziehen und goldgelb ausbacken

Legende: X definiert als CCP

Status Rezept und Lerndokumentation

● Validiert von Markus Zimmerli Senior am 03.09.2012

oder

Status Rezept und Lerndokumentation

▲ Datum und Unterschrift Berufsbildner / in 02.08.2015 M. Zimmerli

Direttive LPP PPC AFC

Indicazioni generali

- Se non sono esplicitamente citate, combinazioni con altri temi non sono permessi.
- I prodotti non riusciti possono essere rifatti una seconda volta (solo se fattibile durante il tempo d'esame). Viene valutato solamente il secondo prodotto, applicando una penalizzazione nel punteggio per il secondo tentativo.
- I prodotti non realizzati saranno valutati con la nota 1. I prodotti iniziati saranno valutati secondo il grado di lavorazione raggiunto.
- Prodotti invendibili ricevono imperativamente una nota insufficiente.
- Il numero di pezzi, le qualità e il peso indicato nei singoli temi rappresentano la quantità minima da produrre. Il non mantenimento della quantità minima porta obbligatoriamente a una nota insufficiente.
- Tutti i prodotti (paste, fondi, biscotti, ripieni, ecc.) devono essere realizzati durante l'esame, incluso il dosaggio delle materie. Le quantità delle masse e delle paste prodotte devono essere tali da poter essere elaborate (a livello di semilavorato) completamente dal candidato (piccoli quantitativi di pasta, ripieni, creme e glasse possono essere prodotti in esubero se riposti al freddo correttamente imballati).

Direttive LPP PPC AFC

- Tutte le decorazioni devono essere preparate dal candidato stesso e possono essere preparate in anticipo, ad eccezione di quelle del tema numero 6 (soggetto decorativo) di panetteria o confetteria, a dipendenza dell'indirizzo professionale, nonché del tema no. "5 a" di pasticceria; entrambi devono essere prodotti per intero durante l'esame.
- Qualsiasi tipo di lavoro così come il mantenimento dell'ordine e dell'igiene del posto di lavoro devono essere eseguiti dal candidato stesso.
- Eccezioni! I seguenti lavori possono essere svolti da altri collaboratori: infornare, lavare stoviglie, disporre i prodotti finiti su vassoi e allestire il tavolo d'esposizione per il colloquio finale.
- Durante i giorni d'esame devono essere messi a disposizione del candidato sufficienti locali di produzione e installazioni tecniche.
- È ammesso l'uso di tutti gli attrezzi e macchinari, fuorché non sia diversamente indicato nei singoli temi di programma. Il candidato deve però essere in grado di impostarli e di usarli autonomamente.

Direttive LPP PPC AFC

- I metodi di fermentazione, incluso l'uso di tecnologie del freddo, sono a libera scelta. I preimpasti necessari sono da produrre durante l'esame. Il lievito nostrano, usato eventualmente per un preimpasto, può essere pronto.
- Durante l'esame e i colloqui non sono ammesse registrazioni audio e video.
- Alla fine dell'esame deve essere presentata, in forma allettante, una scelta di tutti i prodotti. I periti liberano per la vendita il rimanente dei prodotti in tempo utile.
- Il candidato commenta i lavori svolti per ca. 5 minuti (con compresi nel tempo d'esame). Oltre al candidato stesso, è ammessa unicamente la presenza dei due periti, del formatore, del proprietario e di persone in formazione nella stessa azienda.
- Non possono essere comunicate né valutazioni sull'esame, né indicazioni sul possibile esito (superamento o bocciatura) dell'esame.

Direttive LPP PPC AFC

Il formatore saluta i due periti e presenta il candidato. Egli mostra i locali dell'azienda attribuisce un locale in cui i due periti possano eseguire i loro lavori amministrativi. Il colloquio preliminare inizia alle ore 13.00 e dura una decina di minuti circa.



Direttive LPP PPC AFC

Gli esperti controllano i documenti forniti e i lavori preparatori.



Direttive LPP PPC AFC

In seguito, i periti definiscono i prodotti (tratti dal ricettario della documentazione didattica) che, nei vari temi, sono da produrre “secondo indicazione”

Tema 4 Biscotti e masse

a) 1 biscotto a caldo o a freddo, secondo indicazione



Direttive LPP PPC AFC

Il tempo rimanente (ca. 30 minuti) è a disposizione del formatore e del candidato, per la coordinazione dei compiti appena ricevuti.

Subito dopo il colloquio preliminare, il candidato inserisce nel programma d'esame i temi e i prodotti "secondo indicazione". (intero tempo d'esame)

Se il candidato è pronto prima delle ore 14.00 è autorizzato a iniziare l'esame, ma non prima delle ore 13.30. La durata di quattro ore d'esame viene misurata dal momento di inizio effettivo.



Direttive LPP PPC AFC

Tutti i prodotti (paste, fondi, biscotti, ripieni, ecc.) devono essere realizzati durante l'esame, incluso il dosaggio delle materie. Le quantità delle masse e delle paste prodotte devono essere tali da poter essere elaborate (a livello di semilavorato) completamente dal candidato (piccoli quantitativi di pasta, ripieni, creme e glasse possono essere prodotti in esubero se riposti al freddo correttamente imballati).



Direttive LPP PPC AFC

Panetteria

Deve essere eseguito un totale di cinque su sei temi (1 – 6).

La scelta dell'ultimo tema, 2 **oppure** 4, è casuale e viene effettuata dai periti all'inizio dell'esame.

Tema 1 Pane comune (normale)

- a) 1 tipo tagliato (p. es. filone), almeno 6 pezzi.
- b) 1 tipo a libera scelta (altra forma di pane), almeno 6 pezzi.
 - a + b: complessivamente, è da produrre una pasta con almeno 7 kg di farina.
 - Deve essere trasformata in pane tutta la massa della pasta, fino a cottura terminata.
 - Nel ricettario devono essere presenti almeno 5 ricette.
 - Stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.

Tema 2 Pane speciale

- a) 10 pani speciali con il 100% di farina integrale (qualsiasi tipo di cereale), peso in pasta secondo ricetta.
- b) 10 pani speciali, secondo indicazione, peso in pasta secondo ricetta.
 - a + b: devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b").
 - Stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Nel ricettario devono essere presenti ricette per 1 prodotto della posizione "a" e 4 della posizione "b".

Tema 3 Trecce

- a) 6 trecce a 2 filoni, peso finale (cotto) 600 grammi al pezzo.
- b) 2 trecce a 5 **oppure** a 6 **oppure** a 8 filoni, intrecciate nella forma alta, peso finale (cotto) di 600 grammi al pezzo, secondo indicazione.
 - Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - 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

- a) 1 qualità con il 100% di farina integrale (qualsiasi tipo di cereale), almeno 20 pezzi a libera scelta.
- b) 1 qualità, almeno 20 pezzi, secondo indicazione, peso in pasta secondo ricetta.
 - a+b: devono essere prodotte due forme differenti (una per "a" e una per "b").
 - Stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Nel ricettario devono essere presenti ricette per 1 prodotto della posizione "a" e 4 della posizione "b".

Direttive LPP PPC AFC

Tema 1 Pane comune (normale)

- a) 1 tipo tagliato (p. es. filone), almeno 6 pezzi.
 - b) 1 tipo a libera scelta (altra forma di pane), almeno 6 pezzi.
- a + b: complessivamente, è da produrre una pasta con almeno 7 kg di farina.
 - Deve essere trasformata in pane tutta la massa della pasta, fino a cottura terminata.
 - Nel ricettario devono essere presenti almeno 5 ricette.
 - Stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

Panetteria

Tema 2 Pane speciale

- a) 10 pani speciali con il 100% di farina integrale (qualsiasi tipo di cereale), peso in pasta secondo ricetta.
- b) 10 pani speciali, secondo indicazione, peso in pasta secondo ricetta.
- a + b: devono essere prodotte due forme differenti (una per “a” e una per “b”).
 - Stampi pronti all’uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Nel ricettario devono essere presenti ricette per 1 prodotto della posizione “a” e 4 della posizione “b”.



Direttive LPP PPC AFC



Pane speciale

Direttive LPP PPC AFC

Panetteria

Tema 3 Trecce

- a) 6 trecce a 2 filoni, peso finale (cotto) 600 grammi al pezzo.
- b) 2 trecce a 5 **oppure** a 6 **oppure** a 8 filoni, intrecciate nella forma alta, peso finale (cotto) di 600 grammi al pezzo, secondo indicazione
- Uovo per spennellare, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
- Questo tema comprende 4 intrecci, ossia 4 ricette (2, 5, 6 e 8 filoni, anche se con la stessa pasta).



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

Panetteria

Tema 4 Pane di piccolo formato

- a) 1 qualità con il 100% di farina integrale (qualsiasi tipo di cereale), almeno 20 pezzi a libera scelta.
 - b) 1 qualità, almeno 20 pezzi, secondo indicazione, peso in pasta secondo ricetta.
- a+b: devono essere prodotte due forme differenti (una per “a” e una per “b”).
 - Stampi pronti all’uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - seiNel ricettario devono essere presenti ricette per 1 prodotto della posizione “a” e 4 della posizione “b”.



Pane di frumento/ integrale 100 %



Bündner Brötli /1. August



Panini zigzag

Direttive LPP PPC AFC



Chnuzelbrötli



Pane allo zafferano



Pane fonduta



Pane al sesamo

Direttive LPP PPC AFC

Panetteria

Tema 5 Uso delle tecnologie del freddo o fermentazione spontanea (lievito naturale)

- a) 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.
Questa pasta deve essere lavorata alla posizione "5 b".
- b) 1 prodotto con la pasta della posizione "5 a", peso in pasta almeno 200 grammi.
- Per conduzioni indirette tramite il freddo, la biga può essere pronta.
 - Sagome, asportapasta, stampi pronti all'uso, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.
 - Ripieni possono essere pronti quali semilavorati.
 - Nel ricettario devono essere presenti 3 ricette con tecniche di fermentazione differenti.

Direttive LPP PPC AFC



Colomba Pasquale



Anello di cioccolato



Cresta di albicocca



Panettone

Direttive LPP PPC AFC

lievito acido senza lievito o almeno senza lievito nel impasto



Pane a lievitazione naturale

pane di semi di papavero sopra il congelatore



Pane di semi di papavero

Direttive LPP PPC AFC

Panetteria

Tema 6 Paste secche e/o biscottini

a) 1 qualità a libera scelta

b) 1 qualità, secondo indicazione.

- Paste secche: almeno 12 pezzi per qualità. / Biscottini: almeno 20 pezzi per qualità.
- Nel ricettario devono esserci ricette composte di paste e masse variegata, di cui una qualità sprizzata.
- Tutte le masse e le paste devono essere prodotte per intero durante il tempo d'esame.
- Dei prodotti cotti, è sufficiente che sia poi farcita e rifinita solamente la quantità minima richiesta.
- Ripieni possono essere preparati in anticipo come semilavorato.
- Pastine da tè sprizzate devono essere fatte in proprio da zero (l'uso di massa pronta non è ammessa).

Direttive LPP PPC AFC

prodotti del corso interaziendale di panificazione



rana re della pasta di pane per la festa



pipistrello di pasta sciroppata

Direttive LPP PPC AFC

Panetteria

Tema 7 Assicurazione della qualità

- a) Igiene e uso del materiale.
- b) Organizzazione della produzione e sicurezza sul lavoro.
- c) Assicurazione della qualità, conformemente alla ricetta.

RICHMONT

Butterzopf

Bestandteil	Richtmenge
Backofen	Backofen
Grüßen	Zopf
Aufbacker	40 Stück
Ölmenge	750 g
Backgewicht	475 g



Bestandteil	Menge	Bemerkung
14 500 g Weizenmehl 405		
10 000 g Milch		in der Milch auflösen
200 g Pflanzöl		in der Milch auflösen
200 g Zucker		
800 g Backmehl		
200 g Speisesalz		
1 000 g Eier		verrühren und befeuchten
2 000 g Butter (Block)		100-150 Minuten Mischzeit begeben
400 g Speisessig		jeden Zopf der Mischzeit begeben
10 000 g Rezeptmenge 1		
3 220 g 100 Fertigungs- und Backverlust auf Rezeptmenge 1		
28 120 g Netto-Rezeptmenge		



RICHMONT

Prüfung vom 11. April 2013
von Lea Muster

ZEITPLAN QV EBA

Zeit	Position	Produkt	Maschine/Geräte	Bemerkung
Donnerstag 11. April 2013				
08:30 h		Begrüßung der Experten		
09:00	Aufgabe 1 a+b	5 Lt Halbweissbrotteig teigen	Knetmaschine	
		3 Lt Burebrot teigen	Planet	
09:15 h	Aufgabe 2 a+b	Hefesüßsteig kneten	Knetmaschine	
	Aufgabe 3 a	Blätterteig teigen	Planet	anschl. TK
09:30 h	Aufgabe 5 a	Warmes Biscuit	Rührwerk	
	Aufgabe 5 b	Buttermasse	Rührwerk 2	

Direttive LPP PPC AFC

Panetteria

Pasticceria

Deve essere eseguito un totale di sette su otto temi (1 – 8):

I sei temi 1 – 6 sono obbligatori. Il candidato sceglie liberamente l'ultimo tema fra i temi 7 **oppure** 8.

Confetteria

Pasticceria

Deve essere eseguito un totale di sette su otto temi (1 – 8):

I sei temi 3 – 8 sono obbligatori. Il candidato sceglie liberamente l'ultimo tema fra i temi 1 **oppure** 2.

Pasticceria
Deve essere eseguito un totale di sette su otto temi (1 – 8).
Panetteria
I sei temi 1, 2, 3, 4, 5, 6 sono obbligatori. Il candidato sceglie liberamente l'ultimo tema fra i temi 7 **oppure** 8.
Confetteria
I sei temi 3, 4, 5, 6, 7, 8 sono obbligatori. Il candidato sceglie liberamente l'ultimo tema fra i temi 1 **oppure** 2.

Tema 1 Articoli di panetteria di piccolo formato e paste dolci al lievito
a) 1 qualità in pasta al lievito a libera scelta, almeno 20 pezzi.
b) 1 qualità in pasta al lievito, secondo indicazione, almeno 20 pezzi.
• In questo tema non sono ammesse paste involte o pane (con pasta all'acqua) di piccolo formato.
• Ci devono essere almeno 2 differenti ricette per articoli di panetteria di piccolo formato e 3 differenti ricette per paste dolci al lievito.
• Per le due posizioni (a, b) sono da produrre obbligatoriamente due paste distinte.
• I ripieni possono essere preparati in anticipo quali semilavorati (sono ammesse creme istantanee, se cotte col prodotto).
• Stampi imburrati, tei, assi, teglie e uovo per spennellare possono essere preparati in anticipo.

Tema 2 Paste involte
a) 1 pasta al lievito involta o una pasta sfoglia, secondo indicazione, da elaborare alla posizione "b".
b) 2 qualità a libera scelta, almeno 15 pezzi per qualità.
Una delle qualità può essere di grande formato, p. es. corona intrecciata o pslogais, almeno 3 pezzi dal peso (cotto) di 400 g ciascuno.
• Nel ricettario devono essere presenti a) le ricette per le due paste e b) almeno due ricette di prodotti finiti (somma di piccolo-piccolo o piccolo-grande formato) per ognuna delle paste (in totale almeno 6 ricette tra "a" e "b").
• E' ammesso produrre più pastoni e tenerli in frigo per un'ulteriore lavorazione.
• I ripieni possono essere preparati in anticipo quali semilavorati (sono ammesse creme istantanee, se cotte col prodotto).
• I prodotti possono essere farciti anche dopo la cottura.
• Stampi imburrati, tei, assi, teglie e uovo per spennellare possono essere preparati in anticipo.

Tema 3 Snack e gastronomia
a) 15 pezzi di 1 qualità a libera scelta
(se canapé, 3 qualità di 5 pezzi ciascuno, grandezza a scelta, ricoperti con gelatina animale o vegetale).

Direttive LPP PPC AFC

Pasticceria

Tema 1 Articoli di panetteria di piccolo formato e paste dolci al lievito

- a) 1 qualità in pasta al lievito a libera scelta, almeno 20 pezzi.
 - b) 1 qualità in pasta al lievito, secondo indicazione, almeno 20 pezzi.
- In questo tema non sono ammesse paste involte o pane (con pasta all'acqua) di piccolo formato.
 - Ci devono essere almeno 2 differenti ricette per articoli di panetteria di piccolo formato e 3 differenti ricette per paste dolci al lievito.
 - Per le due posizioni (a, b) sono da produrre obbligatoriamente due paste distinte.
 - I ripieni possono essere preparati in anticipo quali semilavorati (sono ammesse creme istantanee, se cotte col prodotto).
 - Stampi imburrati, teli, assi, teglie e uovo per spennellare possono essere preparati in anticipo.



Direttive LPP PPC AFC

Kleinbrot / ist ein reines Wassergebäck und in dieser Aufgabe nicht erlaubt



Definition siehe Grundlagenbuch Seite 138/139

Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

Tema 2 Paste involte

- a) 1 pasta al lievito involta o una pasta sfoglia, secondo indicazione, da elaborare alla posizione “b”
- b) 2 qualità a libera scelta, almeno 15 pezzi per qualità.
Una delle qualità può essere di grande formato, p. es. corona intrecciata o polonais, almeno 3 pezzi dal peso (cotto) di 400 g ciascuno.
- Nel ricettario devono essere presenti a) le ricette per le due paste e b) almeno due ricette di prodotti finiti (somma di piccolo+piccolo o piccolo+grande formato) per ognuna delle paste (in totale almeno 6 ricette tra “a” e “b”).
 - E’ ammesso produrre più pastoni e tenerli in frigo per un’ulteriore lavorazione.
 - I ripieni possono essere preparati in anticipo quali semilavorati (sono ammesse creme istantanee, se cotte col prodotto).
 - I prodotti possono essere farciti anche dopo la cottura.
 - Stampi imburrati, teli, assi, teglie e uovo per spennellare possono essere preparati in anticipo.



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

Tema 3 Snack e gastronomia

- a) 15 pezzi di 1 qualità a libera scelta
(se canapé, 3 qualità di 5 pezzi ciascuno, grandezza a scelta, ricoperti con gelatina animale o vegetale).
- b) 15 pezzi di 1 qualità in pasta involta oppure in pasta brisé oppure 3 qualità di canapé (5 pezzi ciascuno, grandezza a scelta, ricoperti con gelatina animale o vegetale), secondo indicazione.
- Nel ricettario devono essere presenti almeno un prodotto ciascuno con pasta involta e uno con pasta brisé, nonché 3 qualità di canapé (3 ricette valgono come un unico prodotto).
Per la posizione a) possono esserci anche panini imbottiti. In totale 5 prodotti.
 - La pasta involta o la pasta brisé possono essere preparate in anticipo quale pezzo intero (non laminato).
Pane toast, panini (sandwich) possono essere pronti ma non tagliati in anticipo.
 - Ripieni e creme per spalmare possono essere preparate in anticipo.
 - **Il companatico é ripieni (spalmabile) possono essere preparati.**
 - **Tutti gli altri lavori, incluso l'arredamento devono essere fatti durante l'esame.**
 - La salsa per torte deve essere prodotta durante l'esame.



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

Tema 4 Biscotti e masse

- a) 1 biscotto a caldo o a freddo, secondo indicazione.
 - b) 1 prodotto fatto con una delle seguenti masse: al burro, precotta, meringaggio, secondo indicazione.
- Nel ricettario devono essere presenti tutte le masse citate.
 - Per la posizione “a” (biscotto a freddo) devono essere preparati dei prodotti sprizzati (forma a piacimento).



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

Tema 5 Pasticceria

- a) 1 qualità glassata a libera scelta, almeno 8 pezzi.
 - b) 1 qualità di pasticceria alla panna, secondo indicazione, almeno 8 pezzi.
- Nel ricettario devono essere presenti almeno 1 prodotto glassato e almeno 4 pasticcini alla panna (è ammessa 1 qualità in bicchiere).
 - Nel ricettario devono essere presenti pasticcini fatti con tecniche e componenti (creme, ripieni, biscotti, inserti, ecc.) possibilmente variati.
 - La decorazione per la pos. "a" deve essere fatta per intero durante l'esame (almeno 8 pzi.). È obbligatorio l'uso del cornetto.
 - Glasse, fondi in pasta frolla, biscotti per arrotolati o per millefoglie (non tagliati o asportati) e altri fondi in pan di Spagna (non tagliati), preparati personalmente, possono essere pronti.



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

Tema 6 Paste secche e/o biscottini

a) 1 qualità a libera scelta

b) 1 qualità, secondo indicazione

- Paste secche: almeno 12 pezzi per qualità. / Biscottini: almeno 20 pezzi per qualità.
- Nel ricettario devono esserci ricette composte di paste e masse variegate, di cui una qualità sprizzata.
- Tutte le masse e le paste devono essere prodotte per intero durante il tempo d'esame.
- Dei prodotti cotti, è sufficiente che sia poi farcita e rifinita solamente la quantità minima richiesta.
- Ripieni possono essere preparati in anticipo come semilavorato.
- Pastine da tè sprizzate devono essere fatte in proprio da zero (l'uso di massa pronta non è ammessa).



Direttive LPP PPC AFC

Tema 7 Torte, cakes o tortine / Prodotto regionale

- a) 1 torta a libera scelta, adatta alla congelazione, con un legante, tagliata in almeno 10 fette.
- Come leganti (gelificanti, stabilizzanti) sono ammesse la gelatina o altre sostanze di origine vegetale (eccetto amidi modificati).
- b) 1 prodotto di 12 cm Ø o lunghezza, secondo indicazione, almeno 4 pezzi identici.
- Possono essere pronti, se preparati personalmente, fondi, arrotolati (non tagliati o asportati), glasse, paste (non laminate) e i biscotti (non tagliati).
 - Nel ricettario devono essere presenti almeno una ricetta per una torta per la posizione “a” e 4 ricette per la posizione “b”.



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

Tema 8 Dessert alla panna, crema e gelato

- a) 1 crema cotta **oppure** un gelato **oppure** una crema bavarese a libera scelta, da usare alla posizione “8 b”. Oltre a ciò, questa crema può essere impiegata per farcire anche 1 altro prodotto a scelta.
- b) 1 dessert per almeno 10 persone, secondo indicazione.
- Alla posizione “8 b” sono sufficienti 3 ricette diverse.
 - I vari tipi di fondi, di arrotolato (non tagliati o asportati) e i biscotti (non tagliati), preparati personalmente, possono essere pronti. Possono anche essere preparati dei bigné (cotti, non farciti e non caramellati).



Direttive LPP PPC AFC

Tema 9 Assicurazione della qualità

- a) Igiene (rispetto BPF e CCP; la compilazione dei documenti di controllo autonomo non è richiesta) e uso del materiale.
- b) Organizzazione della produzione e sicurezza sul lavoro.
- c) Assicurazione della qualità, conformemente alla ricetta.

RICHMONT

Butterzopf

Zutaten/Produkt	
Backofen	RICHMONT
Backofen	Backofen
Grüner	Zopf
Aufbewerf	40 Stück
Etiquette	750 g
Belegmenge	475 g



Rezept		KOP
14.000 g	Weizenmehl 405	
10.000 g	Wasser	
200 g	Eiweiß	in der Milch auflösen
200 g	Zucker	in der Milch auflösen
500 g	Backofen	
200 g	Leinöl	
1.000 g	Öl	verhitzen und abgelenken
2.000 g	Butter (Block)	10-15 Minuten Mischhitze beigeben
400 g	Speisestärke	gegen Ende der Abkühlung beigeben
10.000 g	Rezeptmenge 1	
1.120 g	100 Fertigungs- und Backverlust auf Rezeptmenge 1	
20.120 g	Nettarezeptmenge	



RICHMONT

Prüfung vom 11. April 2013
von Lea Muster

ZEITPLAN QV EBA

Zeit	Position	Produkt	Maschine/Geräte	Bemerkung
Donnerstag 11. April 2013				
08.30 h		Begrüßung der Experten		
09.00	Aufgabe 1 a+b	5 Lt Halbweissbrotteig teigen	Knetmaschine	
		3 Lt Burebrot teigen	Planet	
09.15 h	Aufgabe 2 a+b	Hefesüßsteig kneten	Knetmaschine	
	Aufgabe 3 a	Blätterteig teigen	Planet	anschl. TK
09.30 h	Aufgabe 5 a	Warmes Biscuit	Rührwerk	
	Aufgabe 5 b	Buttermasse	Rührwerk 2	

Direttive LPP PPC AFC

Tema 1 Prodotti a base di zucchero

- a) 1 prodotto a base di zucchero a libera scelta.
- b) 1 prodotto a base di zucchero, secondo indicazione.
 - I prodotti di questo tema non possono essere usati per altre posizioni ma devono essere trasformati in almeno 15 pezzi finiti o pronti per essere rivestiti. Se si fanno gusci di croccante, allora 2 semi-gusci.
 - Nel ricettario devono essere contenute: gelatine alla frutta, caramelle fondenti (fondente, polvere fondente, non possono essere usati), caramelle mou, croccante.
 - Nel ricettario devono inoltre essere contenute: torrone al miele oppure torrone Montélimar oppure pietre focaie.

Direttive LPP PPC AFC

Prodotti a base di zucchero



gelatine di frutta



Mouse al caramello



miele torrone



Caramelfondant



Torrone Montélimar



Nidelzeltli

Direttive LPP PPC AFC

torrone marrone



Direttive LPP PPC AFC

Tema 2 Masse di base per animelle

- a) 1 massa di base per l'assortimento dei cioccolatini, secondo indicazione.
- b) 1 masse di base per l'assortimento dei cioccolatini, secondo indicazione.
 - Nel ricettario devono essere presenti i seguenti tipi di masse: ganache, ganache al burro, gianduia, massa pralinata, marzapane.
 - Nel ricettario devono essere presenti almeno 6 ricette di cioccolatini fatti con animelle diverse, di cui 2 sprizzate, 2 tagliate e 2 asportate.
 - Da queste ricette, i periti scelgono 2 differenti masse con 2 differenti tecniche per la preparazione delle animelle, da preparare per intero durante l'esame.
 - Per ognuna di queste due varietà, devono essere preparate almeno 80 animelle, pronte per essere lavorate come esposto nella pos. "3a".
 - Quantità eccedenti di massa o di animelle possono essere conservate.
 - Qualsiasi tipo di frutta secca a guscio deve essere tostata durante l'esame, se necessario.
 - Fondi in copertura devono essere preparati durante l'esame.



Marzapane

Direttive LPP PPC AFC

Masse di base per animelle



ganache



ganache al burro



gianduia



massa pralinata

Direttive LPP PPC AFC

Tema 3 Cioccolatini e *dragés*

a) 4 differenti qualità di animelle, almeno 15 pezzi per qualità se trappate a mano, oppure almeno 80 pezzi per qualità se trappate a macchina. Rivestire con almeno 2 tipi di copertura.

1 qualità colata in stampi, almeno 15 pezzi.

- 2 qualità dal tema precedente, secondo indicazione.
- I ripieni per le qualità in stampi possono essere preparati in anticipo, come semilavorato.
- 2 qualità di animelle possono essere preparate in anticipo (ricette diverse rispetto al tema 2); devono tuttavia essere prodotte dal candidato stesso (sono permesse sfere cave).
- Per il rivestimento a macchina, è permesso impiegare un aiutante.
Lavori di rifinitura (decorazioni) sui prodotti rivestiti sono da svolgere dal candidato stesso.
- Le impostazioni della macchina devono essere fatte dal candidato stesso.



Direttive LPP PPC AFC



dressare



tagliare qc. con lo stampino



tagliato



stampo per cioccolato

Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

Tema 3 Cioccolatini e *dragés*

b) Almeno 1 kg di *dragés* (frutta secca a guscio caramellata e ricoperta di cioccolato)

- La frutta secca a guscio (mandorle, nocciole) **può essere tostata in anticipo, ma deve essere** caramellata e ricoperta di cioccolato durante l'esame.
- Le coperture per a+b possono essere temperate e pronte all'uso.



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

Tema 4 Lavori in copertura

- a) Temperare o precristallizzare manualmente 1 copertura per la posizione “4 b”.
 - b) 2 corpi cavi (colati) uguali, alti o larghi almeno 13 cm, pronti all’imballaggio, decorati (prima nello stampo o dopo sui corpi colati).
- Le coperture per la decorazione possono essere già temperate e pronte all’uso.
 - Per questo tema è richiesta un’unica ricetta.



Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

Tema 5 Specialità al cioccolato

- a) 1 ripieno a libera scelta, per la posizione “b”.
- b) 1 prodotto a libera scelta, almeno 20 pezzi, pesanti almeno 20 g/pz.
 - Per questo tema è richiesta un'unica ricetta.
 - Fondi e inserti possono essere pronti (anche cotti), se preparati personalmente.
 - Rivestimenti e placchette decorative devono essere fatte per intero durante l'esame, serigrafie sono permesse.
 - Non è permesso l'uso di masse pronte (semilavorati acquistati).



Direttive LPP PPC AFC

Tema 6 Soggetto decorativo

- a) 1 soggetto a libera scelta, almeno 3 pezzi, razionalità della lavorazione, grado di difficoltà.
- b) Altri criteri di valutazione: creatività e impressione generale.
 - Marzapane e masse di modellaggio (in copertura o altro) possono essere pronti, colorati ma non porzionati.
 - Tutti gli altri lavori sono da eseguire per intero durante il tempo d'esame, incluso il colaggio di corpi cavi.
 - Possono essere usati solo materiali edibili.
 - Per questo tema sono richieste 3 ricette, tutte con un'immagine.



Direttive LPP PPC AFC

Tema 7 Assicurazione della qualità

- a) Igiene e uso del materiale.
- b) Organizzazione della produzione e sicurezza sul lavoro.
- c) Assicurazione della qualità, conformemente alla ricetta.

RICHMONT

Butterzopf

Zutaten/Portionen	RICHMONT	Brotbacker
Becheln	Brotbacker	
Becheln	Brotbacker	
Crupper	Zopf	
Aufbew.:	40 Stück	
Etiquette:	750 g	
Endgewicht:	475 g	



Rezept	QV
14.000 g Weizenmehl 405	
10.000 g Milch	in der Milch auflösen
200 g Pflanzöl	in der Milch auflösen
200 g Zucker	
800 g Backmehl	
200 g Landmandel	
1.000 g Eier	verrühren und befeuchten
2.000 g Butter (Block)	1000 vier Minuten Mischzeit befeuchten
400 g Speisestärke	gegen Ende der Mischzeit befeuchten
10.000 g Rezeptmenge 1	
1.220 g 100 Fertigungs- und Backwert auf Rezeptmenge 1	
28.120 g Netto-Rezeptmenge	



RICHMONT

Prüfung vom 11. April 2013
von Lea Muster

ZEITPLAN QV EBA

Zeit	Position	Produkt	Maschine/Geräte	Bemerkung
Donnerstag 11. April 2013				
08.30 h		Begrüßung der Experten		
09.00	Aufgabe 1 a+b	5 Lt Halbweissbrotteig teigen	Knetmaschine	
		3 Lt Burebrot teigen	Planet	
09.15 h	Aufgabe 2 a+b	Hefesüßteig kneten	Knetmaschine	
	Aufgabe 3 a	Blätterteig teigen	Planet	anschl. TK
09.30 h	Aufgabe 5 a	Warmes Biscuit	Rührwerk	
	Aufgabe 5 b	Buttermasse	Rührwerk 2	

Direttive LPP PPC AFC



Direttive LPP PPC AFC

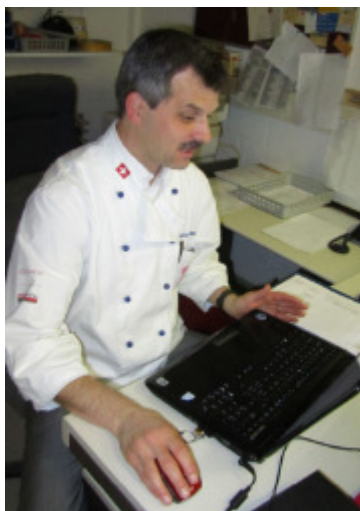
Il candidato commenta i lavori svolti per ca. 5 minuti (con compresi nel tempo d'esame). Oltre al candidato stesso, è ammessa unicamente la presenza dei due periti, del formatore, del proprietario e di persone in formazione nella stessa azienda.



Direttive LPP PPC AFC

Valutazione

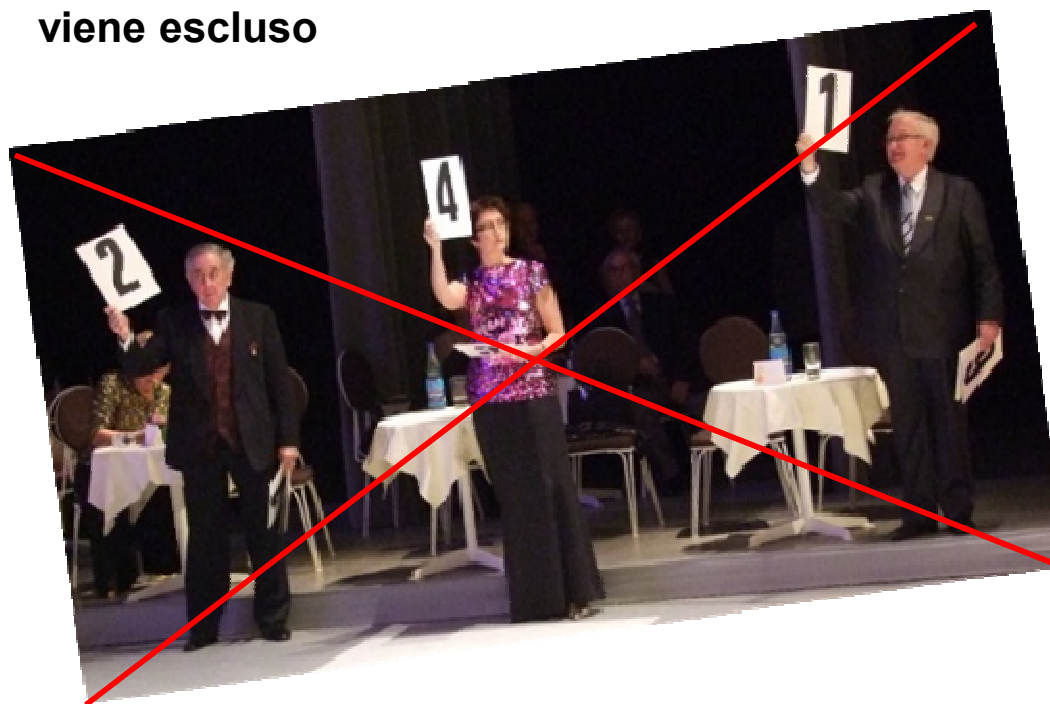
- Entrambi i periti sorvegliano e valutano l'esecuzione dei lavori d'esame.
- Saranno applicati i seguenti criteri di valutazione: grado di difficoltà, competenze professionali (tecnica di lavorazione), competenze metodologiche (tempo impiegato, manualità), aspetto esteriore dei prodotti, impiego economico del materiale e la congruenza con la documentazione didattica (ricettario).



Direttive LPP PPC AFC

vantaggi

- **Aspetti e criteri chiaramente definiti**
- soggettivo (sentimenti personali, opinioni o pregiudizi; influenza, incongruente **può essere ridotto al minimo**)
- incomprensibile **viene escluso**
- diverso in ogni cantone **viene escluso**
- Attrattiva esterna **viene escluso**



Sito Web educazione di base

www.forme-deine-zukunft.ch

Deutsch Français Italiano



VOR DER AUSBILDUNG ▾

WÄHREND DER AUSBILDUNG ▾

NACH DER AUSBILDUNG

BERUFSBILDNER ▾

DOKUMENTE ▾



NEWS



Sito Web educazione di base

www.forme-deine-zukunft.ch

Progetta IL TUO futuro

PRIMA DELLA FORMAZIONE ▾ DURANTE LA FORMAZIONE ▾ DOPO LA FORMAZIONE ▾ FORMATORE IN AZIENDA ▾ DOCUMENTI ▾

PRODUZIONE

Home / Produzione

Durante la formazione
Produzione
Commercio al dettaglio

INFORMAZIONI

Prospetto «Progetta il tuo futuro»

cortometraggio Panettiere-pasticcere-confettiere CFP
cortometraggio Panettiere-pasticcere-confettiere AFC
materiale didattico
orientamento.ch

Presentazione QV 2019

A tirocinio iniziato, si tratta di far conciliare lavoro, scuola, tempo libero e hobby. Sono necessari contatti necessari per svolgere una formazione professionale di base serena e di successo.

I CORSI INTERAZIENDALI (CI)

I corsi Interaziendali hanno lo scopo di avvicinare i partecipanti alla professione. Accanto all'azienda formatrice e alla scuola, i CI sono il terzo luogo di formazione. A dipendenza del contratto di apprendistato cambia anche il luogo dei corsi.

Il programma dettagliato con tanto di obiettivi e contenuti è visualizzabile qui:
[ACF](#) oppure [CFP](#)

Qui puoi invece vedere una lista di scuole professionali Richemont usati durante i CI:
[materiale didattico](#)

LA PRATICA DI FORMAZIONE

La pratica di formazione (PQ) rappresenta il culmine della tua formazione professionale di base. In caso di superamento ottieni l'attestato federale di capacità di lavoro (AFC) oppure CFP.

[AFC](#) oppure [CFP](#)

Avete domande?



Direttive LPP PPC AFC

Persone di contatto per domande

1. Esperti senior

2. Esther Wehren / Präsidentin Kom. B & Q
041 390 21 61 / info@wehrens.ch

Ludwig Caderas / Vicepräsident Kom. B & Q
055 640 21 91 / buero@confiserie-caderas.ch

Peter Signer/ Ausbildungschef SBC
081 322 88 77 / p.signer@baeckerei-signer.ch

Markus Zimmerli / Richemont Fachschule
041 375 85 85 / zimmerli@richemont.cc



Esame orale



Galleria fotografica Gruppi di produzione



Fotogalerie Produktgruppen
QV Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
Berufskennnisse mündlich



Recensione di SwissSkills a Berna

12. – 16. Settembre 2018





Sonja Durrer, Campionessa svizzera 2018



Rahel Weber, Campionessa svizzera 2018

Prospettive SwissSkills 2019 a Lucerna

25. – 27. Novembre 2019



Prospettive SwissSkills 2019 a Lucerna

Settembre 2019 Giorni-Team

Non prenotare vacanze da settembre-
novembre!



Molto successo nel processo di
qualificazione!

Richemont