



Galleria fotografica dei gruppi di prodotti
Panettiere/a-pasticcere/a-confettiere/a AFC
Conoscenze professionali esame orale

Procedura di qualificazione (PQ)

Panettiere/a-pasticcere/a-confettiere/a AFC

Conoscenze professionali esame orale

Esame orale

L'esame orale è suddiviso nella maniera seguente

1^a Parte 10 minuti

- Il candidato sceglie un prodotto del suo esame pratico e ne porta la ricetta in doppia copia all'esame orale.
- Il candidato porta all'esame orale il prodotto scelto. E' possibile rinunciare di portare il prodotto se si tratta di prodotti congelati o refrigerati.

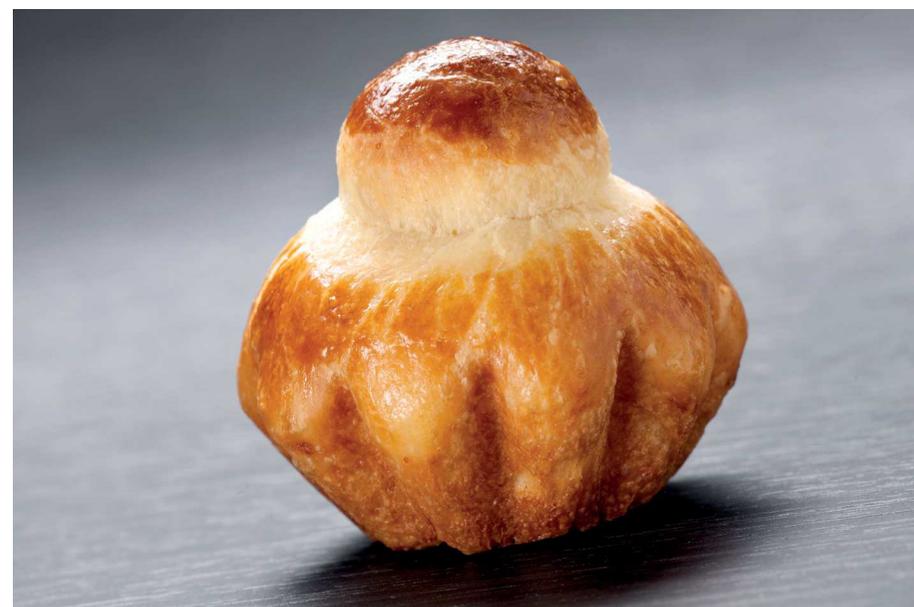
2^a Parte 10 minuti

- I periti scelgono un gruppo di prodotti fra i vari temi dell'esame pratico di pasticceria, il candidato sceglie il prodotto appartenente a quel gruppo di prodotti.

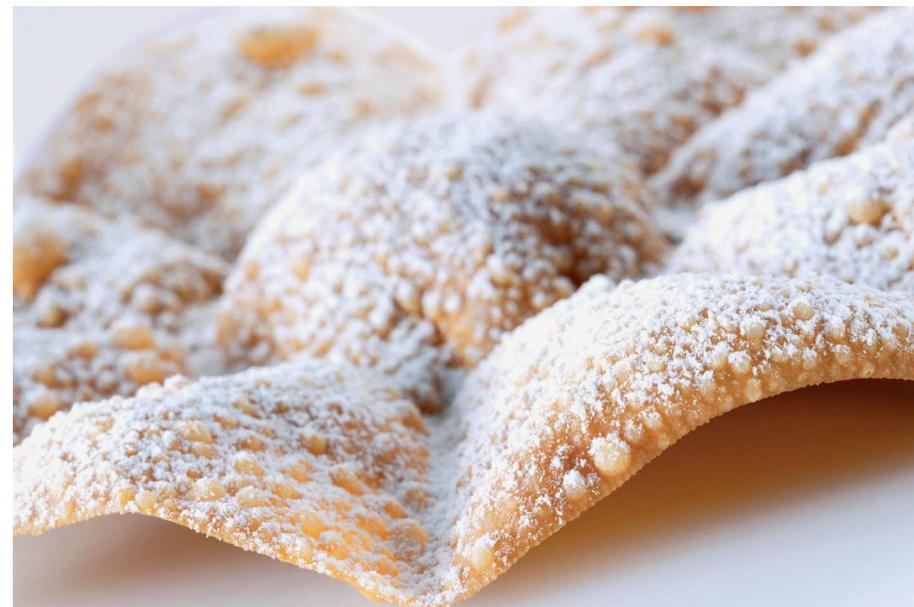
3^a Parte 10 minuti

- I periti scelgono un gruppo di prodotti fra i vari temi dell'esame pratico dell'indirizzo professionale (panetteria / confetteria), il candidato sceglie il prodotto appartenente a quel gruppo di prodotti.

Gruppo di prodotti 2 | Articoli di panetteria di piccolo formato



Gruppo di prodotti 3.1 | Prodotti fritti



Gruppo di prodotti 3.2 | Prodotti in pasta dolce al lievito



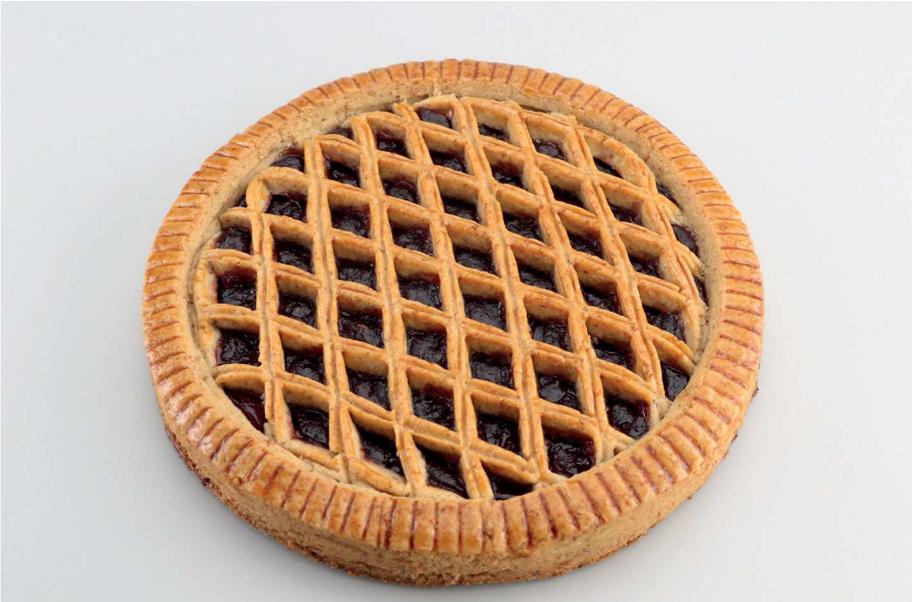
Gruppo di prodotti 4 | Snacks e gastronomia



Gruppo di prodotti 5 | Prodotti in pasta sfoglia



Gruppo di prodotti 6.1 | Torte, cakes o tortine



Gruppo di prodotti 6.2 | Torte, cakes o tortine



Gruppo di prodotti 7 | Prodotti al miele

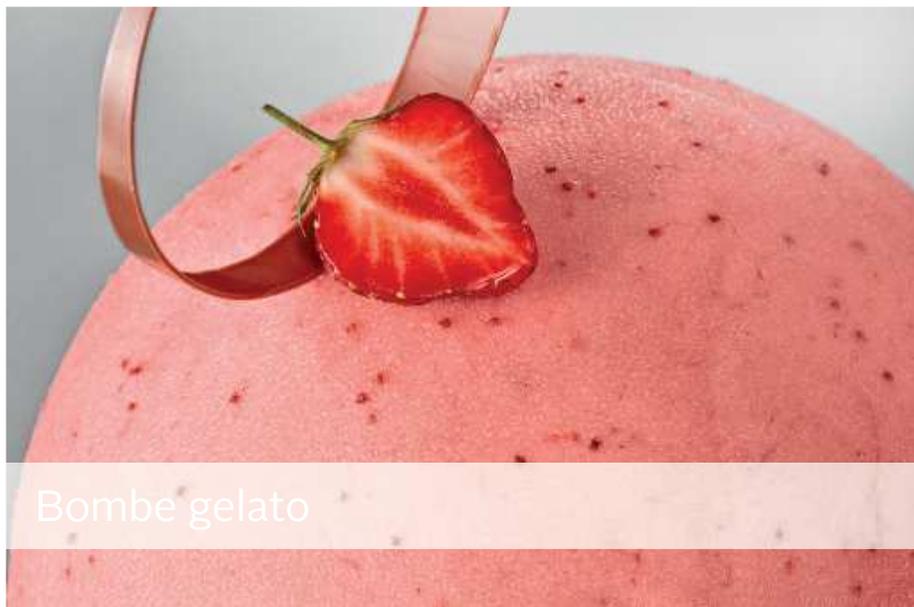
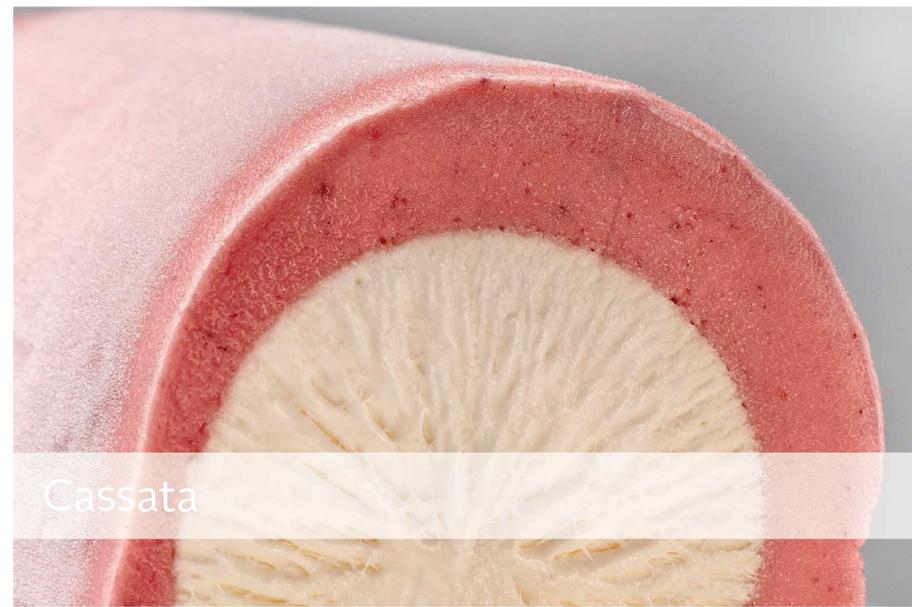


Gruppo di prodotti 8.1 | Dessert alla panna, crema e gelato



Indirizzo professionale
Panetteria-pasticceria-confetteria

Gruppo di prodotti 8.2 | Dessert alla panna, crema e gelato



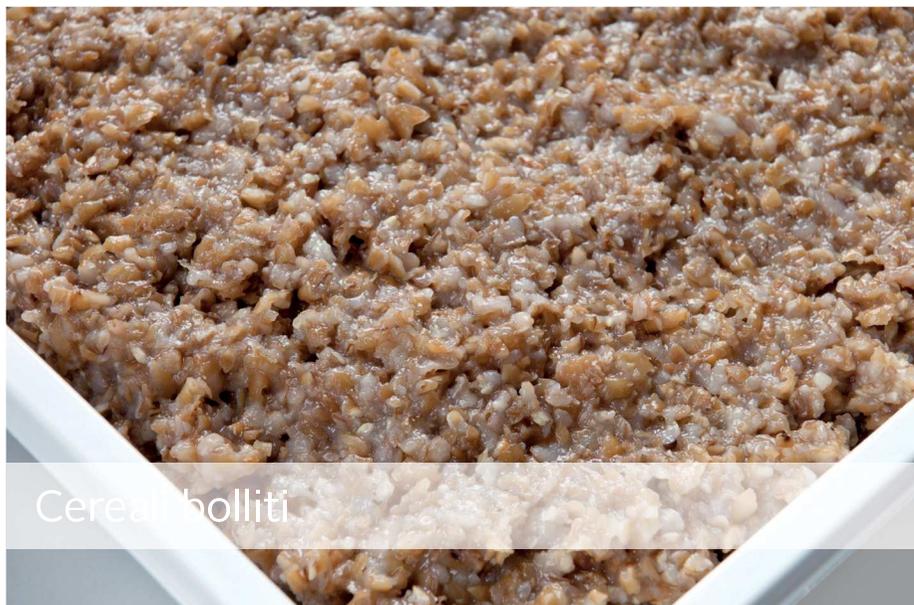
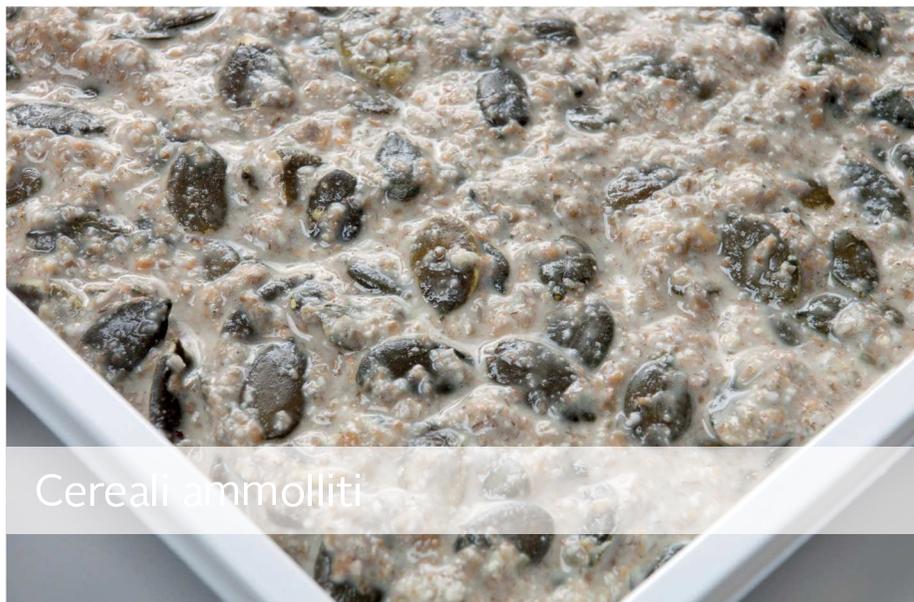
Gruppo di prodotti 9 | Pasticceria alla crema-panna



Gruppo di prodotti 10 | Biscottini (farciti e non farciti)



Gruppo di prodotti 12.1 B | Paste come semilavorati





Preimpasto



Pasta madre



Poolish

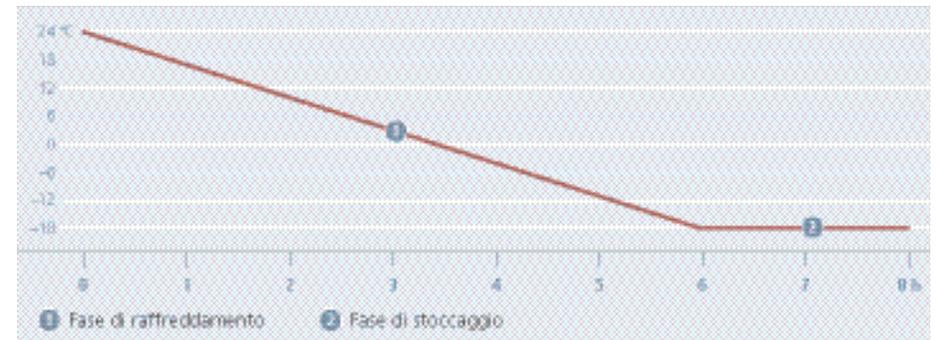


Pasta fermentata

Gruppo di prodotti 13.1 B | Pane comune (normale)



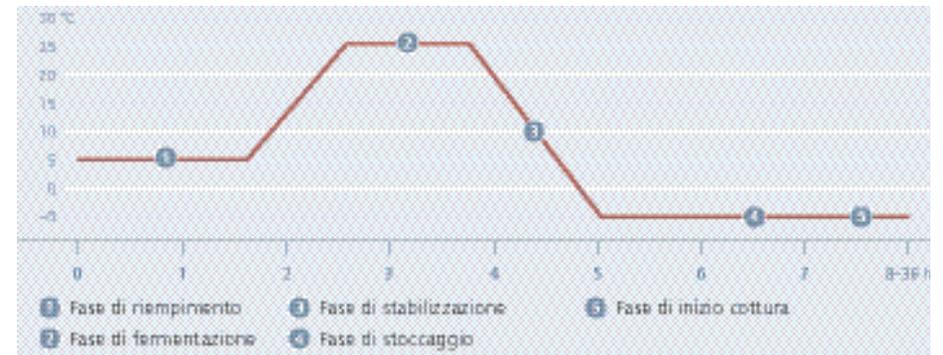
Gruppo di prodotti 13.2 B | Metodo di condotta della pasta a lunga durata / Tecnologia del freddo



Fermentazione interrotta



Fermentazione controllata / refrigerazione



Freddo controllato

Gruppo di prodotti 14 B | Pane speciale / Pane di piccolo formato



Gruppo di prodotti 15 B | Fermentazione spontanea (lievito naturale)



Gruppo di prodotti 12.1 C | Masse base come semilavorati

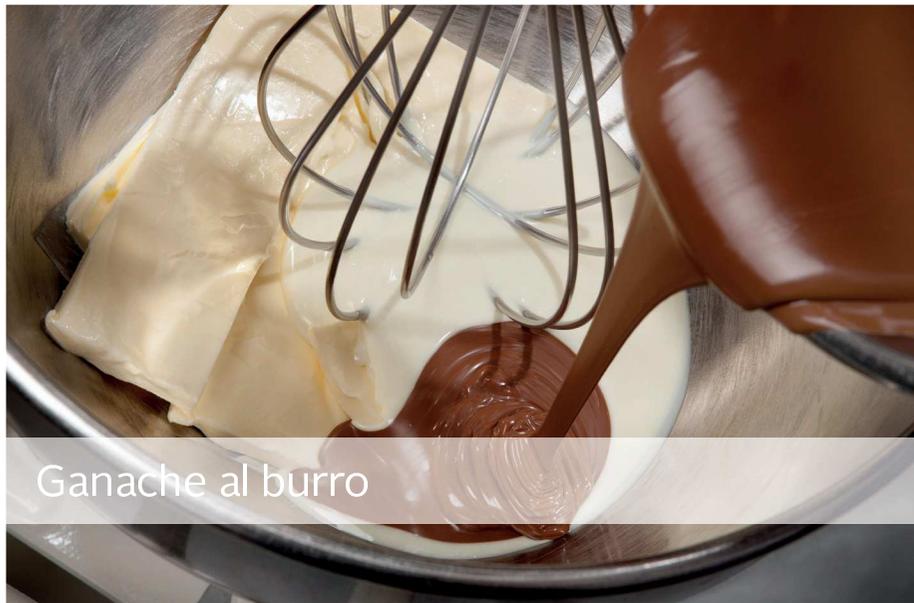




Ganache



Ganache



Ganache al burro



Ganache al burro

Gruppo di prodotti 13.1 C | Cioccolatini / Specialità al cioccolato



Gruppo di prodotti 13.2 C | Cioccolatini / Specialità al cioccolato



Gruppo di prodotti 14 C | Prodotti a base di zucchero



Gruppo di prodotti 15 C | Lavori in copertura

