# Direttive per la procedura di qualificazione

## Panettiera – pasticcera - confettiera CFP
## Panettiere – pasticcere - confettiere CFP

valido per tutta la Svizzera, dal 01.01.2027

Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

La direttiva è indirizzata a tutte le persone che si occupano con i lavori preparatori, con l'esecuzione e con la valutazione della procedura di qualificazione.

**Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri**

Versione definitiva per la PQ 2027

# Indice


1. Informazioni generali ..... 3
   1.1 Introduzione ..... 3
   1.2 Basi legali ..... 3
   1.3 Responsabilità ..... 3
2. Vista d'insieme della procedura di qualificazione ..... 4
3. Ambito di qualificazione "Lavoro pratico" ..... 5
4. Direttive per il lavoro pratico prestabilito ..... 5
5. Ambito di qualificazione "Conoscenze professionali" ..... 11
6. Nota dall'insegnamento di conoscenze professionali ..... 13
7. Ambito di qualificazione "Cultura generale" ..... 14
8. Valutazioni ..... 14
9. Superamento dell'esame finale, calcolo e ponderazione delle note ..... 14
10. Allegati ..... 15

# 1. Informazioni generali

## 1.1 Introduzione

Queste direttive alla procedura di qualificazione sono complementari all'Ordinanza sulla formazione professionale di base Panettiera-pasticciera-confettiera/Panettiere-pasticciere-confettiere con certificato federale di formazione pratica (CFP), sezione 8, art. 16-22 e alla parte D del piano di formazione.
Esse spiegano in maniera concreta l'esecuzione della procedura di qualificazione, unificata a livello svizzero.
Tramite la procedura di qualificazione si determina se la persona in formazione abbia acquisito le competenze descritte nell'Ordinanza e nel piano di formazione.

## 1.2 Basi legali

Le basi legali per l'esecuzione della procedura di qualificazione sono ancorate nei seguenti documenti:

- Legge federale sulla formazione professionale LFPr, art. 33 - 41, 47;
- Ordinanza sulla formazione professionale OFPr, art. 30 - 35, 39, 50;
- Ordinanza sulla formazione professionale di base Panettiera-pasticciera-confettiera/Panettiere-pasticciere-confettiere con certificato federale di formazione pratica (CFP), sezione 8, art. 16-22;
- Piano di formazione riguardante l'Ordinanza sulla formazione professionale di base Panettiera/e-pasticciera/e-confettiera/e CFP (certificato federale di formazione pratica), parte "D".

## 1.3 Responsabilità

Con riferimento all'articolo 40 LFPr e all'articolo 35 OFPr, i cantoni sono responsabili per l'esecuzione della procedura di qualificazione e eleggono i periti. L'organizzazione e la conduzione della procedura di qualificazione è affidata ad una/un capo periti.

## 2. Vista d'insieme della procedura di qualificazione

Lavoro pratico 50%
Lavoro pratico prestabilito

- Posizione 1: obiettivo generale 1.1 / Lavorazione artigianale e tecnologia con i cinque gruppi di prodotti

Sono prodotti e valutati nell'azienda formatrice azienda 5 di 10 posizioni del programma d'esame

- Posizione 2: obiettivo generale 1.3 / Qualità e sicurezza come compito obbligatorio e, in più, il tema obbligatorio inerente la qualità e la sicurezza

Durata : 6 ore al massimo
- La posizione 1 conta doppio.
- La posizione 2 conta una volta sola.

| Conoscenze professionali | | 20% |
|---|---|---|
| Lavorazione artigianale e tecnologia<br>Qualità e sicurezza<br>(ponderazione doppia) | | Creazione |
| Scritto<br><br>Durata: 45 minuti | Orale<br>- Presentazione<br>- Colloquio sul prodotto della presentazione<br>- Colloquio su ulteriori temi<br><br>Durata: 30 minuti | Scritto<br>- Incarico obbligatorio<br>- Uno di due incarichi facoltativi<br><br>Durata: 45 minuti |

Nota dell'insegnamento di conoscenze professionali 10%

Media arrotondata al punto o al mezzo punto di tutte le note semestrali relative all'insegnamento professionale (Lavorazione artigianale e tecnologia / Qualità e sicurezza / Creazione).

Cultura generale 20%

## 3. Ambito di qualificazione “Lavoro pratico”

L’ambito di qualificazione “Lavoro pratico” viene eseguito sotto forma di un lavoro pratico prestabilito.

I cinque temi già definiti e fissati sin dall’inizio nel piano formativo standard sono da comunicare nell’iscrizione all’esame.

- ☐ Pane normale e speciale
- ☐ Paste involte
- ☐ Biscotti e masse
- ☐ Paste secche o biscottini
- ☐ Dessert alla panna, crema e gelato
- ☐ Articoli di panetteria fine di piccolo formato e prodotti fritti
- ☐ Snacks e gastronomia
- ☐ Pasticceria
- ☐ Torte, cakes o tortine, paste al miele
- ☐ Cioccolatini – e lavori in copertura

## 4. Direttive per il lavoro pratico prestabilito

**Panettiera-pasticcera-confettiera CFP e Panettiere-pasticcere-confettiere CFP**

Queste direttive si basano sull’Ordinanza del SEFRI del 27.10.2010 (Situazione nel 2018) inerente alla formazione professionale di base e sul suo Piano di formazione.

Nota bene: con riserva della legislazione cantonale (art. 40 LFPr)

Valevole per tutta la Svizzera dal 01.01.2027, secondo la decisione di tutti i capo-periti cantonali e del Comitato centrale dell’Associazione svizzera dei mastri panettieri – pasticceri del 20.08.2026

La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità delle professioni di produzione in panetteria-pasticceria-confetteria ha preso posizione nei confronti di queste direttive e le ha approvate.
Indirizzato alle aziende formatrici, ai candidati e ai periti.
(Le direttive valgono per i candidati di entrambi i generi maschile e femminile in uguale misura)

**Organizzazione**

- La durata dell’esame è di sei ore.
- L’esame inizia alle ore 09.00.
- All’inizio dell’esame devono essere presenti **il formatore professionale ev. proprietario, il/la candidato/a ed entrambi i periti.**
- Il formatore professionale saluta i due periti e presenta il candidato. Egli **mostra** i locali dell’azienda e attribuisce un locale in cui i due periti possano eseguire il loro lavoro amministrativo. Il colloquio preliminare inizia alle ore 08.30 e dura una trentina di minuti e non fa parte del tempo d’esame.
- La pausa pranzo della durata di **60 minuti** è da rispettare tassativamente e va effettuata tra le ore 12.00 e le ore 14.00.
- Dopo sei ore l’esame viene interrotto. Saranno valutati solamente i prodotti creati 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, apparecchiature rotte o incidenti.

## Il candidato consegna all'inizio dell'esame i seguenti documenti ai periti

- Un documento di legittimazione personale.
- Il ricettario della documentazione didattica.
  Esso contiene almeno cinque prodotti, ossia cinque ricette diverse, con diverse tecniche di lavorazione per tema e, in ogni caso, tutti i prodotti previsti nell'esame. Eccezioni sono regolamentate nei singoli temi. Ricette per semilavorati come paste, creme o masse non contano e 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 delle indicazioni di tempo.

Nota bene: 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.

Come ausilio, è ammessa la consultazione sia della documentazione didattica sia dei documenti dei corsi interaziendali.

## Indicazioni generali

- Se non esplicitamente permessa, l'esecuzione combinata di più posizioni non è ammessa.
- 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 sono valutati con la nota 1. I prodotti iniziati sono valutati secondo il grado di lavorazione raggiunto.
- Prodotti invendibili danno 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 di tali quantità minime comporta obbligatoriamente una nota insufficiente.
- Tutti i prodotti (paste, fondi, biscotti, ecc.) devono essere realizzati per intero durante l'esame, inclusa la pesatura delle materie prime, fuorché non sia esplicitamente permesso. Le quantità delle masse e delle paste da produrre devono essere tali da poter essere elaborate completamente dal candidato (**piccoli** quantitativi di pasta, ripieni, creme e glasse possono essere prodotti in esubero se riposti al freddo correttamente imballati).
- Se in un tema è ammesso preparare ripieni sotto forma di semilavorati, essi **non** possono però essere porzionati, laminati o sprizzati.
- Tutte le decorazioni devono essere preparate dal candidato stesso e possono essere preparate anticipatamente (una decorazione può essere richiesta dai periti - al di fuori del tempo di esame).
- Tutti i lavori, tutti i prodotti di precedente preparazione nonché 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 sui vassoi e allestire il tavolo d'esposizione.
- Durante i giorni d'esame devono essere messi a disposizione del candidato sufficienti locali di produzione ed apparecchiature.
- È ammesso l'uso di tutti gli attrezzi e macchinari, fuorché non sia diversamente indicato nei singoli temi del programma. Il candidato deve però impostare e usare i macchinari autonomamente.

- È ammesso usare glasse, confetture, gelatine, ripieni vari (p. es. nocciole, mandorle) comunemente in commercio.
- Durante l'esame non è autorizzato l'uso di miscele di farine, farine pronte, ripieni di cottura, creme pronte, polvere per crema istantanea (a freddo) e decorazioni comperate. Se si constatasse l'uso di tali articoli, il prodotto sarebbe considerato come non eseguito.
- 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.

- La persona in formazione commenta i lavori svolti per ca. 5 minuti (non compresi nel tempo d'esame). Oltre alla stessa persona in formazione, è ammessa unicamente la presenza dei due periti, del formatore, del proprietario e di persone in formazione nella stessa azienda.
- Non possono, né essere comunicate valutazioni sull'esame, né essere date indicazioni sul possibile esito (superamento o bocciatura) dell'esame.

## Valutazione

- Entrambi i periti sorvegliano e valutano l'esecuzione dei lavori d'esame.
- Sono considerati i seguenti criteri: competenze professionali (tecnica di lavorazione), competenze metodologiche (tempo impiegato, manualità), aspetto esterno, impiego del materiale e la congruenza con la documentazione didattica (ricettario)

## Lavoro pratico prestabilito

Panettiera-pasticcera-confettiera CFP e Panettiere-pasticcere-confettiere CFP

### Scegliere 5 dei 10 temi, secondo il piano di formazione più qualità e sicurezza

#### Tema 1 Pane con farina normale (pane normale♣) e Pane con farina normale e speciale (pane speciale♦)

a) 1 tipo di pane normale♣ inciso (lunghino: pane zurighese), almeno 6 pezzi secondo ricetta.

- L'acqua è l'unico liquido d'impasto ammesso.

b) 1 tipo di pane speciale♦ a libera scelta, almeno 6 pezzi secondo ricetta.

- a+b: sono da produrre due paste dall'inizio alla fine.
- La condotta della pasta è a libera scelta. I preimpasti possono essere preparati in anticipo.
- Forme imburrate, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.

#### Tema 2 Articoli di panetteria fine di piccolo formato e prodotti fritti

a) 1 qualità in pasta al lievito ripiena (prima o dopo la cottura) a libera scelta, almeno 20 pezzi.

b) 1 qualità in pasta al lievito a libera scelta, almeno 20 pezzi.

- Per a+b deve essere preparata una pasta che deve poi essere trasformata in 2 forme diverse in a+b.
- Per ogni compito devono essere prodotti almeno 20 pezzi singoli (prima della cottura).
- I ripieni possono essere preparati in anticipo sotto forma di semilavorati (sono ammesse creme istantanee, se cotte col prodotto).
- Forme imburrate, cestini, teli, assi e teglie possono essere preparati in anticipo.

#### Tema 3 Paste involte

a) 1 pasta al lievito involta o 1 pasta sfoglia a libera scelta (non deve essere elaborata ulteriormente).

b) 2 prodotti differenti fatti con una pasta involta a libera scelta già pronta (prodotta analogamente alla posizione 3a), almeno 15 pezzi per tipo. Uno dei due prodotti può essere di grande formato, p. es. corona intrecciata o polonais, almeno 3 pezzi di 400 g ciascuno a peso cotto.

- 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.
- Forme imburrate, teli, assi, teglie e uovo per spennellare possono essere preparati in anticipo.

#### Tema 4 Snacks e gastronomia

a) 15 pezzi di 1 qualità a libera scelta in pasta involta **oppure** pasta brisé
**oppure** 5 pezzi ciascuno di 3 qualità di canapé, ricoperti con gelatina o gelatina traiteur a base vegetale.

b) 1 qualità a libera scelta, almeno 15 pezzi.

- La pasta involta o la pasta brisé possono essere preparate in anticipo quale pastone intero. Pane toast (canapé) o panini (sandwich) possono essere preparati in anticipo, ma non tagliati.
- 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 b) possono esserci anche panini imbottiti. In totale 5 prodotti.
- Per ogni compito devono essere prodotti almeno 15 pezzi singoli (prima della cottura).
- Ripieni e creme per spalmare possono essere preparate in anticipo.
- Companatici e ripieni (spalmabili) possono essere preparati in anticipo.
- Tutti gli altri lavori, inclusa la decorazione, devono essere fatti durante il tempo d'esame.
- La salsa per torte deve essere prodotta durante l'esame.

#### Tema 5 Biscotti e masse

a) 1 biscotto a caldo o a freddo a libera scelta.

b) 1 prodotto fatto con una massa al burro, una massa precotta o una massa di meringaggio a libera scelta.

- Nel ricettario devono essere presenti tutte le masse citate.
- Se per motivi tecnici sono stati cotti più pezzi, è sufficiente farcire e/o finire per la vendita unicamente la quantità minima richiesta.
- Le paste possono essere preparate in anticipo (p. es. pasta frolla o sfoglia per torta olandese).

## Tema 6 Pasticceria

a) 2 qualità a libera scelta, almeno 8 pezzi per qualità.

b) 1 qualità glassata a libera scelta, almeno 8 pezzi. La crema per farcire può essere già pronta.

- 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.

## Tema 7 Paste secche e/o biscottini

a) 1 qualità a libera scelta, prodotta con una pasta.

b) 1 qualità a libera scelta, sprizzata.
*(Paste secche almeno 12 pezzi per tipo, biscottini almeno 20 pezzi per tipo)*

- Una sorta deve essere farcita con un ripieno
- Se per motivi tecnici sono stati cotti più pezzi, è sufficiente farcire e/o finire per la vendita unicamente la quantità minima richiesta.
- Le paste possono essere preparate in anticipo.
- Ripieni possono essere preparati in anticipo come semilavorato.

## Tema 8 Torte, cakes o tortine / Prodotto regionale

a) 1 torta da taglio adatta alla congelazione, contenente un legante, tagliata in almeno 10 fette.

- Come leganti sono ammessi la gelatina o leganti vegetali.
- Come leganti (gelificanti, stabilizzanti) sono ammesse sia la gelatina sia altri leganti di origine vegetale (eccetto amidi modificati).

b) 1 prodotto a libera scelta, almeno 4 pezzi con diametro o lunghezza di 12 cm.

- I vari tipi di fondi, di arrotolato (non ancora tagliati su misura o asportati), glasse, paste (non laminate) e biscotti (non tagliati) possono essere preparati in anticipo.

## Tema 9 Dessert alla panna, crema e gelato

a) 1 crema cotta **oppure** 1 gelato alla crema **oppure** 1 crema bavarese a libera scelta, da usare nel tema "9 b". La crema può, al massimo, essere usata in un prodotto del tema "6 a".

b) 1 dessert a libera scelta per almeno 10 persone, min. 22 cm Ø o min. 1200 g (uno dei due criteri deve essere soddisfatto).

- I vari tipi di fondi, di arrotolato (non ancora tagliati su misura o asportati) e biscotti (non tagliati) possono essere preparati in anticipo. Possono anche essere preparati dei bigné (cotti, non farciti e non caramellati).

## Tema 10 Cioccolatini – e lavori in copertura

a) 6 qualità di cioccolatini, almeno 15 pezzi per qualità se trampate a mano, oppure almeno 80 pezzi per qualità se trampate a macchina, da rivestire/colare con almeno 2 tipi di copertura.

- 1 qualità sprizzata, 2 qualità asportate, 2 qualità tagliate. Queste animelle possono essere preparate fino al punto in cui possono essere finite tramite un passaggio di rivestimento (pronte per essere trampate).
- 1 qualità colata in stampi e ripiena con ganache (da preparare durante il tempo d'esame), almeno 15 pezzi indipendentemente se fatta a mano o a macchina.
- Entrambe le coperture possono essere pronte da usare per trampare.
- Se il lavoro di rivestimento avviene con una macchina, allora può essere impiegata un'altra persona quale aiuto.
- Le impostazioni e il comando della macchina sono da effettuare dal candidato.

b) Decorare, colare e rifinire 2 forme cave (uguali) di almeno 13 cm d'altezza o di larghezza.

Non è ammesso aggiungere puri cristalli beta (p. es. Magic Temper) in nessun caso

**Qualità e sicurezza**

a) Igiene
   - Igiene personale
   - Igiene aziendale
   - Igiene nei processi di trasformazione

b) Organizzazione della produzione e sicurezza sul lavoro

c) Assicurazione qualità e conformità al ricettario

## 5. Ambito di qualificazione “Conoscenze professionali”

In questo ambito di qualificazione, sull’arco di 1 ora e $^1/_2$ in forma scritta e $^1/_2$ ora in forma orale viene esaminato il raggiungimento degli obiettivi di valutazione delle lezioni professionali.
Questo ambito di qualificazione raggruppa le seguenti posizioni:

| | |
|---|---|
| Posizione 1: | Obiettivo generale 1.1 / Artigianato e tecnologia e<br>Obiettivo generale 1.3 / Qualità e sicurezza |
| Posizione 2: | Obiettivo generale 1.2 / Creazione |

### 5.1 Posizione 1: Obiettivo generale 1.1 / Artigianato e tecnologia e Obiettivo generale 1.3 / Qualità e sicurezza

Durata e forma: 3/4 d’ora, in forma scritta
1/2 ora, in forma orale

**La posizione 1 conta doppio.**

**Indicazioni per l’esame orale**
L’esame orale è un colloquio professionale.

Con l'introduzione della nuova documentazione didattica "Learndoc.swiss", è stato creato uno strumento che offre un valore aggiunto a persone in formazione, formatori in azienda, docenti professionali e periti.
Attraverso argomenti predefiniti o scelti dai formatori in azienda, le persone in formazione sono chiamate, tramite approccio reticolare, a scrivere delle riflessioni sui processi di lavoro, sulle tecniche, di comprenderli e di spiegarli meglio.
Le persone in formazione CFP elaborano gli incarichi di lavoro nei cinque gruppi di prodotti scelti per l'esame pratico (almeno cinque in tre semestri).

Durante il 4° semestre, **al più tardi entro la fine di aprile**, devono essere consegnati ai docenti professionali della scuola professionale il foglio dei prodotti d’esame, gli ordini di lavoro (incarichi, compiti) e la ricetta del prodotto per l’esame orale.

**Svolgimento dell’esame**
Il candidato deve consegnare entro la fine di aprile i seguenti documenti ai propri docenti professionali presso la scuola professionale (essi trasmettono i documenti al capoperiti, per la preparazione dell'esame):

- la ricetta del prodotto scelto dal candidato nell'ambito del suo programma d'esame pratico
- il foglio delle scelte dei prodotti dell'esame orale CFP
- i cinque ordini di lavoro svolti (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 come segue.

- 10 minuti Il prodotto viene presentato brevemente dal candidato (2-3 minuti).
  Il resto del tempo, i periti fanno domande su questo prodotto.
- 10 minuti Domande su altri prodotti/temi relativi all'obiettivo generale 1.1 / Artigianato e tecnologia e all'obiettivo generale 1.3 / Qualità e sicurezza.

  I periti dell'esame scelgono almeno un prodotto dagli altri quattro compiti. Ciò significa che i periti possono scegliere tra gli otto prodotti che il candidato ha realizzato durante il lavoro pratico prestabilito (LPP).
- 10 minuti Domande da parte dei periti d'esame su un ordine di lavoro svolto dal candidato, concernente un altro gruppo di prodotti (non ancora interrogato), scelto dalla persona in formazione (foglio scelte prodotti).

Se non sono stati consegnati affatto o comunque se sono stati consegnati meno di 5 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.

**Verbalizzazione e valutazione**
Gli esami orali sono sempre condotti da un gruppo di due perite/periti.

Prima dell'esame, i due esaminatori concordano il ruolo da assumere.
sul ruolo da assumere:

- interlocutore della discussione;
- verbalizzante.

Entrambi devono essere professionalmente competenti e avere una conoscenza dettagliata del contenuto dell'esame grazie alla preparazione dei documenti. Questo è importante tanto per il verbalizzante, quanto sia per l'interlocutore, perché le annotazioni saranno di fondamentale importanza in seguito, quando verranno assegnati i voti e in caso di ricorso.

Il colloquio viene verbalizzato. Tutte le deduzioni di punti devono essere motivate nel verbale.

Le schede con i gruppi di prodotti sono parte integrante dell'esame orale.

Il verbale dell'esame deve essere firmato da entrambi i periti.

La nota di posizione è composta dall'obiettivo generale "1.1 Artigianato e tecnologia" e dall'obiettivo generale "1.3 / Qualità e sicurezza" scritta e orale insieme. Si tratta di una nota di posizione e come tale deve essere arrotondata al punto o al mezzo punto.

**5.2 Posizione 2:** Obiettivo generale 1.2 / Creazione

**Durata e forma:** 3/4 d'ora, in forma scritta

**Indicazioni per Creazione**
Gli incarichi d'esame sono già distribuiti ai candidati a scuola, dove vengono discussi e devono poter essere esercitati durante le lezioni.

Ci sono un incarico obbligatorio e due incarichi facoltativi (a, b), di cui ne deve essere eseguito uno.

**Posto di lavoro**
Per l'esecuzione dei lavori sono da preparare dei semplici tavoli di lavoro, larghi almeno 1 metro. Il posto di lavoro deve essere lasciato ordinato e pulito. Tutti gli utensili usati sono da riporre puliti al loro posto.

**Materiale autorizzato**
Tutto il materiale necessario per l'esecuzione degli incarichi è messo a disposizione.

Sono presenti tutti gli utensili quali p. es. matterello, setaccio per la farina, coltelli, spatole, forbici, rulli tagliapasta, asportapasta, bastoncini da modellaggio, bocchette e sacchi per sprizzare, ecc. e tutte le materie prime necessarie (p. es. marzapane colorato, glasse, materiali vari per decorazioni).

**Protocollo e nota**
La valutazione deve avvenire da almeno due periti.

Deve essere stilato un protocollo. Tutte le detrazioni di nota sono da motivare sul protocollo.
L'obiettivo generale 1.2 Creazione è da arrotondare al punto o al mezzo punto.

Un eventuale esposizione o smaltimento dei lavori d'esame è ammesso solo su ordine del responsabile della formazione professionale risp. dal capo perito.

## 6. Nota dall'insegnamento di conoscenze professionali

Si tratta della media aritmetica, arrotondata al punto o al mezzo punto, di tutte le note semestrali relative all'insegnamento professionale.

## 7. Ambito di qualificazione “Cultura generale”

Per l’esame finale di cultura generale, fa stato l’Ordinanza 27 aprile 2006 del SEFRI sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

## 8. Valutazioni

Le prestazioni della procedura di qualificazione sono valutate con la scala da 1 a 6. Note uguali o maggiori al 4 sono sufficienti. Note sotto il 4 sono insufficienti.

| Nota | Descrizione della prestazione |
|---|---|
| 6 | Molto buono |
| 5 | Buono |
| 4 | Sufficiente |
| 3 | Debole |
| 2 | Molto debole |
| 1 | Inutilizzabile |

Fuor ché mezzi punti, non sono ammesse altre note intermedie.

## 9. Superamento dell’esame finale, calcolo e ponderazione delle note

1 L’esame finale della procedura di qualificazione è superato se:
a. per il campo di qualificazione «lavoro pratico» viene attribuito il 4 o una nota superiore;
e
b. la nota complessiva raggiunge o supera il 4.

2 La nota complessiva è data dalla media, arrotondata a un decimale, delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell’esame finale nonché della nota ponderata relativa all’insegnamento professionale.

3 Per nota relativa all’insegnamento professionale si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto di tutte le note semestrali relative all’insegnamento professionale.

4 Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:
a. lavoro pratico: 50 per cento;
b. conoscenze professionali: 20 per cento;
c. cultura generale: 20 per cento;
d. nota relativa all’insegnamento professionale: 10 per cento.

## 10. Allegati

1. Formulario per conoscenze professionali: modello di protocollo per l’esame orale
2. Formulari per creazione: modello di protocollo
3. Formulari per il lavoro pratico prestabilito: modello per la definizione dei temi (gruppi di prodotti), modello per la pianificazione del tempo, modello lista di prodotti, modello per gli incarichi comprendenti i criteri di valutazione.
4. Formulario per le note dell’insegnamento di conoscenze professionali (CSFO)
5. Formulario per le note (CSFO)