

Procedura di qualificazione (PQ) Panettiera-pasticcera-confettiera CFP Panettiere-pasticcere-confettiere CFP **Competenze professionali orali**

Indicazioni per l'esame orale

L'esame orale è un colloquio personale.

Nota bene:

- Il foglio delle scelte dei prodotti contiene tutti i prodotti dell'esame pratico.
- Sia il foglio dei prodotti sia la ricetta del prodotto liberamente scelto 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

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

1. ca. 5 minuti Il candidato presenta il prodotto
2. ca. 10 minuti I periti pongono domande inerenti il prodotto
3. ca. 15 minuti Domande inerenti l'obiettivo generale 1.1 Artigianato e tecnologia e l'obiettivo generale 1.3 / Qualità e sicurezza

I periti d'esame scelgono almeno un prodotto degli altri quattro temi. Essi possono dunque scegliere uno degli 8 prodotti realizzati/ che saranno realizzati durante l'esame pratico. Il foglio delle scelte dei prodotti rappresenta la base dell'esame orale.

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 CFP

1. Seleziona i cinque gruppi di prodotti scelti che produrrai all'esame pratico.
2. Scrivi i nomi dei dieci prodotti liberamente scelti per l'esame pratico.
3. Apponi una crocetta presso il prodotto scelto per l'esame orale e consegnane la ricetta al docente professionale della scuola insieme a questo foglio.

Tema 1 Pane comune (normale) e pane speciale Kandidat/in Esperte

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Tema 2 Panetteria fine di piccolo formato e prodotti fritti

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Tema 3 Paste involte

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Tema 4 Snack e gastronomia

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Tema 5 Biscotti e masse

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Tema 6 Pasticceria

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Tema 7 Paste secche e/o biscottini

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Tema 8 Torte, cakes o tortine / Prodotto regionale

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Tema 9 Dessert alla panna, crema e gelato

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Tema 10 Cioccolatini – e lavori in copertura

Prodotto 1		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
Prodotto 2		<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>