

Posizione d'esame 1**Preparazione delle materie prime****Prodotto semipronto****Durata dell'esame (indicativa)****270 minuti**

S = situazione iniziale

O = obiettivo

Candidato / candidata _____

Requisiti / indicazioni:

La sotto-posizione 1.1 è obbligatoria; scegliere due delle sotto-posizioni comprese tra 1.2 e 1.4

Sotto-pos.	Lavori obbligatori	Lavori variabili	Indicazioni specifiche
1.1	Miscelazione, raffinazione, liquefazione		
S:	Ripresa del miscelatore temperato, non programmato Ripresa della raffinatrice ferma e non pre-programmata Ripresa dei sistemi di raffinazione non pre-programmati		Funzionamento manuale o automatico (con programmazione della ricetta) Minimo 20 minuti di raffinazione
O:	Fabbricazione secondo le prescrizioni di una massa pronta per la raffinazione		
1.2	Tostatura / fabbricazione di una massa di riempimento Fave di cacao o frutta secca In più: un lavoro variabile a scelta («a», «b»)		
S:	Ripresa del tostatore - vuoto nel caso di tostatore a carica - ev. pre-riscaldato ma non programmato a) Ripresa dell'impianto per sminuzzamento e macinazione fermo e vuoto b) V. vedi punto 1.3	a) Sminuzzatura e macinazione b) 2. Fabbricazione di una massa per confetteria	- Fave di cacao - Croccante, ganache, fondente o sciroppo di liquore
O:	Validazione del prodotto torrefatto in base alle prescrizioni aziendali (dopo valutazione favorevole del campione estratto durante il processo di tostatura) a) Massa di cacao idonea alla lavorazione b) V. vedi punto 1.3		
1.3	Fabbricazione di una massa per confetteria complessa (in 2 fasi) Marzapane, fondente, pralinato, Montélimar		
S:	Ripresa dell'impianto vuoto, non pre-programmato		Funzionamento manuale o automatico (con programmazione della ricetta)
O:	Fabbricazione di una massa per confetteria pronta per il trattamento successivo secondo le prescrizioni		

Posizione d'esame 1**Preparazione delle materie prime****Prodotto semipronto****Durata dell'esame (indicativa)****270 minuti**

S = situazione iniziale

O = obiettivo

Candidato / candidata _____

Requisiti / indicazioni:

La sotto-posizione 1.1 è obbligatoria; scegliere due delle sotto-posizioni comprese tra 1.2 e 1.4

1.4	Fabbricazione di una massa per confetteria semplice (in 1 fase) Masse schiumose, ganache, masse liquorose, croccante, gianduia, masse speciali		
S:	Ripresa dell'impianto vuoto, non pre-programmato		
O:	Fabbricazione di una massa per confetteria pronta per il trattamento successivo secondo le prescrizioni		