

Posizione d'esame 2**Produzione di derrate alimentari****Durata dell'esame (indicativa)****360 minuti**

S = situazione iniziale

O = obiettivo

Candidato / candidata
_____**Requisiti / indicazioni:**

Devono essere esaminate 4 sotto-posizioni (a scelta)

Il cioccolato deve essere temperato solo per un impianto (sotto-posizioni 2.1, 2.2, 2.4, 2.5)

Le piastre di colata devono essere montate una sola volta (sotto-posizioni 2.1, 2.2, 2.4, 2.5)

Sugli impianti la produzione deve durare minimo 30 minuti (sotto-posizioni 2.1, 2.2, 2.4, 2.5)

Sotto-pos.	Lavori obbligatori	Lavori variabili	Informazioni specifiche
2.1	Formatura di un articolo massivo con aggiunta		
	S: Ripresa dell'impianto fermo impostato sul formato desiderato		Temperaggio della massa
	O: Fabbricazione di un articolo massivo con aggiunta secondo le prescrizioni, validazione per l'imballaggio (avvolgitrice)		
2.2	Formatura di un articolo ripieno		
	S: Ripresa dell'impianto fermo impostato sul formato desiderato		Temperaggio del ripieno
	O: Fabbricazione di un articolo ripieno secondo le prescrizioni, validazione per l'imballaggio (avvolgitrice)		
2.3	Preparazione del ripieno Forme pronte per il dressaggio (dressaggio e taglio)		
	S: Plastificazione: blocchi Temperaggio: temperatrice riscaldata Dressaggio / estrusione: macchina in posizione base (senza chitarra / stencil)		Plastificazione o temperaggio Taglio con coltelli o chitarra
	O: Pezzi formati, tagliati, pronti per il rivestimento		
2.4	Rivestimento pezzi formati Temperaggio Rivestimento		
	S: Temperatrice riscaldata; impianto di rivestimento in posizione base		2 x rivestimento totale o 1 x rivestimento della base e 1 x rivestimento totale
	O: Articolo formato e decorato, fabbricato secondo le prescrizioni		

Posizione d'esame 2**Produzione di derrate alimentari****Durata dell'esame (indicativa)****360 minuti**

S = situazione iniziale

O = obiettivo

Candidato / candidata

2.5	Formatura di un articolo speciale		
S:	Ripresa dell'impianto fermo impostato su un determinato formato		Temperaggio del ripieno Colaggio di corpi vuoti, dragé confetti, colaggio in linea di produzione
O:	Fabbricazione di un articolo secondo le prescrizioni, validazione per l'imballo (avvolgitrice)		
2.6	Temperaggio manuale Tavolette con aggiunte (min. 10 %) Corpi vuoti (conigli o figure speciali) non mezza uova		
S:	Massa di cioccolato non temperata		10 pezzi di 100g con variazione peso massima +/- 2%
O:	Fabbricazione di tavolette e corpi vuoti di peso esatto, aspetto brillante e rottura perfetta		5 pezzi. (peso indicato dal candidato) con variazione peso massima +/- 10 % Nessun ausilio tecnico eccetto bilancia (solo per tavolette) Termometro Apparecchio per la conservazione del calore Tavolo vibrante max 1 pezzo in più senza presentare