

**Posizione d'esame 4****Garanzia della sostenibilità e della sicurezza****Durata dell'esame (indicativa)****210 minuti**

S = situazione iniziale

O = obiettivo

Candidato / candidata \_\_\_\_\_

**Requisiti / indicazioni:**

Tutte e tre le sotto-posizioni sono oggetto d'esame

Sotto-pos.	Lavori obbligatori	Lavori variabili	Indicazioni specifiche
<b>4.1</b>	<b>Controlli di processo</b> - Misurazione della finezza - Creazione e controllo della curva di temperatura - In più: due attività variabili (da «a» a «d») a scelta		
	<b>S:</b> Apparecchiature e macchinari pronti per l'impiego <b>O:</b> Interpretazione dei risultati misurati autonomamente e indicazione delle possibilità di correzione	a) Misurazione dell'umidità (Nibs) b) Misurazione della viscosità c) Controlli del peso d) Controlli VE unità di vendita	
<b>4.2</b>	<b>Controlli di qualità generali</b> Tre attività variabili a scelta (da «a» a «g»)		
	<b>S:</b> Apparecchiature e macchinari pronti per l'impiego <b>O:</b> Interpretazione dei risultati misurati autonomamente e indicazione delle possibilità di correzione	a) Determinazione del contenuto d'acqua b) Determinazione del tenore di materia grassa c) Analisi del taglio d) Controlli del palmo della mano e) Misurazione del pH f) Determinazione del tenore di alcol g) Misurazione della concentrazione di zucchero	Fave di cacao o frutta secca

**Posizione d'esame 4****Garanzia della sostenibilità e della sicurezza****Durata dell'esame (indicativa)****210 minuti**

S = situazione iniziale

O = obiettivo

Candidato / candidata \_\_\_\_\_

<b>4.3</b>	<b>Gestione della qualità / gestione dell'ambiente</b> Due attività variabili a scelta (da «a» a «f»)		
<p><b>S:</b> I documenti e i materiali sono disponibili</p> <p><b>O:</b> Interpretazione dei risultati misurati autonomamente e indicazione delle possibilità di correzione Spiegazione delle applicazioni e dei formulari</p>		<p>a) Sensorialità</p> <p>b) Sicurezza sul lavoro</p> <p>c) Igiene</p> <p>d) HACCP</p> <p>e) Controllo degli infestanti</p> <p>f) Riciclaggio</p>	<p>Preparazione, svolgimento e valutazione di test comparativi e triangolari Degustazione corretta del cioccolato Capacità di citare i criteri</p> <p>DPI / Citazione e applicazione delle misure di sicurezza Indicazione della procedura da seguire in caso di allarme antincendio Spiegazione della procedura da seguire in caso di incidenti di ordine medico</p> <p>Spiegazione dei piani di pulizia e attuazione corretta Svolgimento della disinfezione e spiegazione dei punti chiave ecc.</p> <p>Spiegazione dei principi, esecuzione di un audit Redazione e spiegazione di una valutazione dei pericoli Elenco dei punti CCP, capacità di adottare delle misure e di spiegarle ecc.</p> <p>Descrizione del monitoraggio degli infestanti, spiegazione delle disposizioni in caso di infestazione da tarme e da topi Descrizione dell'impiego dei prodotti disinfettanti ecc.</p> <p>Indicazione delle applicazioni Separazione dei materiali, indicazione e spiegazione della separazione interna dei materiali. Spiegazione su dove e come vengono preparati i materiali (all'esterno)</p>