



Programma d'esame di maestro/maestra professionale

Pasticciere

Pasticciera

Esami di teoria e pratica professionale

approvato con decreto assessorile n. 540 del 18/01/2022



TEORIA PROFESSIONALE

Il programma d'esame riguardo la parte di teoria professionale consiste in 5 moduli:

- Modulo 1: Nutrizione**
- Modulo 2: Tecniche di lavoro**
- Modulo 3: Scienza delle materie prime**
- Modulo 4: Calcolo professionale ed economico nella pasticceria**
- Modulo 5: Orientamento al cliente, lavoro di progetto e presentazione/colloquio professionale**

Il voto complessivo per la teoria professionale dell'esame di maestro artigiano per pasticceri/e si basa sulla media dei voti conseguiti nei singoli moduli. Tutti i moduli dovranno essere valutati positivamente.

Modulo 1: Nutrizione

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- conosce le basi della fisica e chimica;
- conosce gli ingredienti dei prodotti alimentari;
- conosce i processi e gli organi digestivi;
- crea collegamenti tra alimentazione e disturbi metabolici;
- determina il fabbisogno energetico di vari gruppi di persone.

Contenuti:

- conoscenze di base in fisica e chimica
- ingredienti dei prodotti alimentari
- metabolismo e digestione
- malattie derivanti da una nutrizione poco salutare
- fabbisogno energetico e nutrizionale, principi e forme nutrizionali
- nuovi prodotti alimentari (functional food, integratori alimentari, ...)

Esame:

L'esame si svolge in forma scritta e dura al massimo 3 ore.

Modulo 2: Tecniche di lavoro

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- conosce le proprietà di cottura delle materie prime;
- conosce i diversi tipi di lievitazione per impasti e masse e sa utilizzare in maniera mirata gli agenti lievitanti necessari;
- conosce i diversi impasti e le paste nonché vari metodi di produzione;
- è in grado di classificare le masse e descrivere i vari metodi di produzione;
- è in grado di classificare le creme e descrivere i vari metodi di produzione;
- conosce le difficoltà nella lavorazione del cioccolato da copertura e ne padroneggia le varie tecniche di lavorazione;
- conosce diversi tipi di praline e le rispettive tecniche di lavorazione;
- conosce le modalità d'uso e i metodi di lavorazione del gianduia;
- conosce le modalità d'uso del marzapane ed è in grado di spiegarne la sua lavorazione;
- riesce a classificare la frutta candita e spiegarne la sua lavorazione;



- conosce la cottura e la trasformazione dello zucchero in diversi prodotti a base di zucchero;
- conosce e riesce a produrre vari tipi di gelato;
- conosce i tipici germi patogeni legati alla produzione del gelato e la prevenzione di essi;
- predispone autonomamente le etichette;
- conosce i requisiti dei materiali di imballaggio in relazione ai prodotti alimentari e i criteri per un'accattivante presentazione;
- conosce le tecnologie di lavorazione comuni nel campo della food technology nonché le tecnologie di conservazione, soprattutto in relazione alla produzione di puree di frutta.

Contenuti:

- etichettatura dei prodotti alimentari: prodotti preconfezionati, prodotti sfusi
- presentazione accattivante ovvero mostra in scena ai fini di un'efficace food photography considerando materiali di imballaggio sostenibili e rispettosi dell'ambiente
- tipi di agenti lievitanti: lievitazione chimica, fisica e biologica
- impasti: pasta lievitata, pasta sfoglia e pasta sfoglia lievitata, pasta frolla, pan di zenzero
- masse: masse leggere e pesanti, montate, mantecate, tostate, vari metodi di produzione, produzione di vari prodotti per la pasticceria, la cottura e la conservazione
- classificazione, metodi di produzione e di lavorazione delle varie creme
- differenziazione tra glassa al cioccolato e cioccolato da copertura
- lavorazione delle coperture: fusione, temperaggio, stampaggio di figure cave, rivestimento di praline, realizzazione di decorazioni
- praline: praline di marzapane, ganache, croccante, gianduia, vegetali; praline al liquore con e senza crosta
- varietà di gianduia, lavorazione del gianduia in vari prodotti
- lavorazione della pasta di marzapane in marzapane di qualità, modellazione del marzapane
- tecniche di modellazione
- produzione di frutta candita
- lavorazione dello zucchero e le sue fasi di cottura da 100°C fino ad ottenere la melassa caramellata
- misurazione della concentrazione di zucchero
- gelato al latte, alla crema, alla panna, alla frutta, torte gelato, bombe di gelato, semifreddi
- tecnologie e gestione della qualità nella produzione di puree di frutta (analisi delle materie prime, tecnologie di lavorazione, tecnologie di conservazione, analisi del prodotto finale)

Esame:

L'esame si svolge in forma scritta e dura al massimo 4 ore.

Modulo 3: Scienza delle materie prime

Obiettivi:

Il candidato/la candidata conosce

- le varie classificazioni delle materie prime;
- i criteri di qualità determinanti della singola materia prima;
- gli ingredienti principali della singola materia prima;
- le materie prime e le materie sussidiarie;
- la produzione e l'origine dei prodotti alimentari.

Contenuti:

- classi di prodotti alimentari:
 - uova
 - grassi commestibili
 - lievito
 - latte e latticini



- frutta e verdura
- bevande (tè, caffè e succhi)
- materie prime e sussidiarie:
 - zucchero e dolcificante
 - cacao e derivanti di cacao
 - marzapane
 - farina, frumento e prodotti a base di frumenti
 - condimenti
 - agenti allentanti e lievitanti
 - additivi, agenti leganti, gelificanti e addensanti

Esame:

L'esame si svolge in forma scritta e dura al massimo 3 ore.

Modulo 4: Calcolo professionale ed economico nella pasticceria

Calcolo professionale

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- riduce o incrementa le indicazioni di quantità nelle proprie ricette;
- calcola il calo di grammatura degli alimenti durante la cottura e la fermentazione
- calcola le miscele per il gelato;
- calcola il valore nutrizionale dei prodotti di pasticceria;
- calcola il valore energetico.

Contenuti:

- calcolo percentuale
- calcolo calo grammatura (perdita di materia in seguito alla cottura e la fermentazione)
- calcolo tramite coefficiente di correlazione (riduzione o aumento grammatura nelle ricette)
- calcolo del rapporto di miscelazione
- calcolo del valore nutrizionale
- calcolo del valore energetico

Calcolo economico nella pasticceria

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- spiega il calcolo economico presso una pasticceria attraverso degli esempi pratici;
- è in grado di calcolare il prezzo di costo ovvero il prezzo di vendita per un prodotto o la prestazione di un incarico.

Contenuti:

- spese delle materie prime
- spese salariali
- ripartizione delle varie spese
- calcolo delle spese
 - spese aziendali



- profitti e rischi
- calcolo del prezzo di vendita

Esame:

La commissione d'esame per maestro/a artigiano/a assegna un compito che viene eseguito a casa e in seguito presentato alla commissione nel corso di un colloquio professionale della durata di circa 30 minuti. Il compito include il calcolo dei costi, il calcolo del prezzo di vendita, il calcolo del rapporto di miscelazione e il calcolo del calo della grammatura (calo in seguito alla cottura e/o alla fermentazione).

Modulo 5: Orientamento al cliente, lavoro di progetto e presentazione/colloquio professionale

A) Orientamento al cliente

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- è in grado di condurre colloqui professionali sia con clienti che con persone di riferimento correlate all'azienda e condurre in lingua italiana semplici conversazioni professionali;
- accoglie reclami dei clienti, li analizza e trova soluzioni soddisfacenti a favore della clientela;
- cerca delle opportunità per acquisire e mantenere la clientela.

Contenuti:

- comunicazione con persone e istituzioni esterne (clienti, fornitori, banche, autorità, ecc.)
- acquisizione e mantenimento dei clienti
- il linguaggio come miglior strumento di vendita
- assistenza e consulenza al cliente
- reclami e clienti difficili
- presentazione orale di un prodotto di fronte al committente/al cliente

B) Lavoro di progetto

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- sa pianificare ed eseguire in modo autonomo un progetto professionale, dalla richiesta da parte del cliente fino alla consegna del prodotto finale ed è in grado di scegliere le materie prime e determinare le fasi di lavoro che includono tutte le azioni necessarie per la realizzazione del progetto scelto.

Contenuti:

- suggerimenti di prodotti in linea con le esigenze del cliente
- offerta di prodotti innovativi e contemporanei
- utilizzo di materie prime adeguate (intolleranze, considerazione del gruppo-target, veganismo, ecc.)
- sviluppo del prodotto e creazione di ricette per i prodotti selezionati
- elaborazione dell'offerta
- metodi e strumenti di presentazione

**Esame:****1. Lavoro di progetto:**

Il lavoro di progetto consiste in un lavoro scritto in cui dovrebbero influire possibilmente tutti i contenuti dei vari moduli della teoria professionale. Il candidato/la candidata sceglie un tema/un evento (ad es. matrimonio, compleanno, ecc.) e elabora delle proposte correlate di un preventivo.

Le proposte devono contenere:

- descrizione accurata dell'incarico/delle esigenze del cliente
- schizzi
- motivazione della scelta e descrizione delle materie prime (gruppo-target, eventuali principi etici, valori nutrizionali, intolleranze ecc.)
- stesura calcolo e preventivo per il cliente
- tempistiche della produzione

Il candidato/la candidata dovrà ai fini dell'approvazione sottoporre alla commissione esaminatrice una proposta riguardo il lavoro di progetto. L'individualità del lavoro di progetto proposto costituirà un criterio determinante. Nel caso in cui un progetto non venga approvato dalla commissione, vi sarà la possibilità di consegnare un altro progetto entro 14 giorni. Non sarà consentita la presentazione di un ulteriore progetto sostitutivo.

Al più tardi 30 giorni prima della data di presentazione, il lavoro di progetto verrà sottoposto alla commissione esaminatrice per la valutazione.

2. Presentazione e colloquio professionale:

La presentazione e in seguito il colloquio professionale dureranno all'incirca 30 minuti. L'introduzione al colloquio professionale consiste nella presentazione del lavoro di progetto e durerà 10 minuti. La presentazione sarà seguita da un colloquio professionale tra il candidato/la candidata e clienti fittizi. Il colloquio dovrà avvicinarsi il più possibile ad una situazione realistica. Una piccola parte del colloquio verrà condotta in lingua italiana.

Valutazione:

Il lavoro di progetto e il colloquio professionale verranno valutati separatamente. Sia il lavoro di progetto scritto che la presentazione/il colloquio professionale dovranno essere valutati positivamente ai fini di raggiungere il voto complessivo riguardo il modulo in oggetto, che sarà costituito dalla media delle due valutazioni parziali. I candidati/le candidate il cui lavoro di progetto non sarà valutato positivamente non potranno essere ammessi/e alla presentazione/al colloquio professionale.



PRATICA PROFESSIONALE

Il programma d'esame riguardo la parte di pratica professionale consiste in 2 moduli:

Modulo 1: Assortimento quotidiano di una pasticceria

Modulo 2: Capolavoro finale

La media delle valutazioni dei due moduli risulta nel voto finale riguardo la pratica professionale dell'esame di maestro/a artigiano/a per pasticceri/e. L'esame riguardo la parte professionale risulta solo superato con successo se entrambi i moduli saranno valutati positivamente.

Modulo 1: Assortimento quotidiano di una pasticceria

Decoro per varie occasioni

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- conosce le diverse tecniche di decorazione e le sa applicare;
- utilizza e lavora vari materiali per diverse occasioni e eventi.

Contenuti:

- airbrush, email e altre tecniche decorative
- fiori e decori

Prodotti da forno fini e pasticcini da impasti e masse

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- produce vari impasti e masse;
- produce pani speciali;
- lavora gli impasti di pasta frolla preparati per realizzare pasticcini;
- da una ricetta di base sviluppa delle variazioni;
- produce un assortimento di biscotti da tè
- produce dolci tipici a base di pasta sfoglia o pasta sfoglia lievitata;
- produce pasticcini dall'impasto fresco o conservato di pan di zenzero;
- produce torte in teglia stagionali;
- produce varie torte, basi per torte, fette, rotoli, omelettes;
- produce bignès, eclairs, profiteroles;
- produce biscotti fiorentini e cracker di nocciola;
- realizza prodotti dalla massa di amaretto.

Contenuti:

- impasti: pasta frolla, impasti vari per biscotti, pasta lievitata e pasta sfoglia lievitata, pasta sfoglia e pan di zenzero
- masse: masse leggere e pesanti, pan di spagna e pasta viennese, pasta per torta sabbiosa e torta al cucchiaio, masse speciali, tostate (pasta choux, massa di amaretto), vari prodotti da masse tostate e masse per cialde



Creme, mousse e glasse

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- realizza varie torte, come le torte da vetrina o le torte di mousse;
- realizza monoporzioni di varie mousse alla crema e alla frutta;
- realizza petit four tedeschi e francesi;
- produce pasticcini mignon;
- produce creme e mousse per dessert;
- lavora le varie creme e mousse prodotte.

Contenuti:

- creme: crema pasticciera leggera e densa, crema al burro, alla panna
- mousse (mousse al cioccolato, alla frutta)
- gelatine (gelatine alla frutta con pectina)
- varie glasse come le glasse al freddo, le glasse di ganache e di zucchero

Marzapane

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- produce marzapane francese
- elabora masse grezze di marzapane e persipan marzapane;
- lavora le masse grezze e le trasforma in marzapane di qualità e modellabile;
- è in grado di porzionare il marzapane lavorato;
- utilizza il marzapane modellabile.

Contenuti:

- pasticcini di marzapane
- frutta di marzapane
- figure di marzapane
- prodotti stagionali di marzapane

Coperture e prodotti derivanti

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- conosce diversi metodi di temperaggio;
- stampa figure cave di cioccolato e praline cave;
- realizza diversi tipi di ganache;
- produce corpi per praline con diverse materie prime;
- padroneggia vari metodi di rivestimento con coperture;
- predispose un assortimento armonioso con le praline preparate;
- realizza articolo di decoro con la copertura temperata;
- crea pezzi da esposizione ricoperti per varie occasioni.

Contenuti:

- temperaggio della copertura
- ganache: ganache da riempimento, da copertura, da decoro
- praline: praline al gianduia, al marzapane, croccanti, vegetali, al liquore con e senza crosta
- Prodotti di cioccolato: tavolette, figure cave, decoro e pezzi da esposizione



Prodotti di zucchero

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- produce frutta candita (scorzette di arance candite);
- sa gestire le fasi di cottura dello zucchero;
- lavora lo zucchero per ottenere diverse glasse;
- realizza zucchero a filo, a fiocco, a gomitolo, caramello e melassa caramellata;
- elabora il caramello in pezzi di zucchero gettato, tirato e soffiato;
- realizza capolavori moderni e contemporanei.

Contenuti:

- scorze di arance candite
- meringage
- zucchero filato e glassa
- gianduia bianco
- caramello
- versamento, tiramento e soffiaggio dello zucchero
- zucchero roccia
- melassa caramellata

Prodotti di gelateria

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- prepara masse di base per il gelato;
- pastorizza le masse di base preparate;
- il gelato alla frutta lo distingue tra gelato a base d'acqua e gelato a base di latte;
- calcola la grammatura nelle ricette;
- insaporisce le masse di base;
- congela i gelati preparati;
- realizza torte e bombe di gelato;
- predispone parfaits e semifreddi;
- realizza varie coppe di gelato.

Contenuti:

- gelati: alla crema, a base di latte, a base di panna, alla frutta
- parfait
- torta di gelato
- bomba di gelato
- cassata

Masse modellabili

Obiettivi:

Il candidato/la candidata

- produce varie masse modellabili al cioccolato;
- produce masse modellabili allo zucchero;
- elabora le masse modellabili in decorazioni floreali;
- realizza piccole opere da vetrina per varie occasioni.

**Contenuti:**

- masse modellabili a base di cioccolato
- masse modellabili a base di zucchero
- zucchero gelificante
- composizioni floreali

Canapè**Obiettivi:**

Il candidato/la candidata

- realizza piccoli bocconcini;
- farcisce panini speciali;
- prepara vari prodotti di pasta choux;
- prepara pasticcini di pasta sfoglia;
- prepara ripieni salati e creme di ripieno;
- realizza prodotti salati con pasta frolla al formaggio;
- produce pan di spagna non zuccherato.

Contenuti:

- panini farciti
- bocconcini deliziosi
- stuzzichini
- panini vegetariani
- toast caldi
- pasticcini farciti
- pomodorini ciliegia ripieni
- piccoli bignè ripieni di crema di ricotta alle erbe
- piccoli spiedini di formaggio e frutta



Esame

L'esame consiste nella produzione dei seguenti prodotti di pasticceria in base ad un tema scelto dal candidato/dalla candidata, il quale ricorrerà nell'intero esame pratico:

1. due torte da vetrina (22 cm, gusto a scelta del candidato/della candidata). Le torte devono essere divise in 12 pezzi, di cui due pezzi devono essere estrapolati e avvolti nella carta oleata;
2. una torta o bomba di gelato;
3. secondo le specifiche della commissione esaminatrice, comunicate 3 settimane prima dell'esame, un assortimento di praline composto da almeno otto varietà; quattro varietà saranno determinate dalla commissione e quattro varietà saranno prodotte a scelta libera del candidato/della candidata (sono richiesti almeno 15 pezzi per varietà). Al massimo due varietà potranno essere realizzate con l'aiuto di corpetti cavi al cioccolato

oppure

un assortimento di biscotti da tè composto da otto varietà (sono richiesti almeno 15 pezzi per varietà) e realizzato con almeno tre masse e impasti diversi;

4. cinque figure di marzapane diversamente modellate, ciascuna in tre versioni identiche; tre figure saranno determinate dalla commissione, due saranno da realizzare secondo la libera scelta. Una figura di marzapane avrà un peso di 50-70g;
5. secondo le specifiche della commissione (comunicate 3 settimane prima dell'esame) 3 varietà di prodotti di pasticceria realizzati di pasta sfoglia lievitata, di cui 1 varietà a libera scelta (10 pezzi per varietà)

oppure

di pasta sfoglia (tipo di pasta sfoglia a scelta libera): pasticcini, prussiane (ventaglie di pasta sfoglia) e una varietà a scelta libera (10 pezzi per varietà);

6. tre torte di mousse diverse (torte piccole) di una dimensione massima di 18 cm (dovranno distinguersi in gusto e forma; una torta di mousse sarà poi integrata nel capolavoro finale di cui al modulo 2);
7. petit four a scelta libera (le dimensioni non possono superare 4x4 cm), cinque forme diverse, otto pezzi per forma.

In tutti i lavori va usato esclusivamente burro e non si possono usare preparati per torte. Inoltre, può essere usata solo la copertura. Nel valutare le prestazioni verranno tenute in particolare considerazione la combinazione armoniosa di forma, colore e gusto, così come la lavorazione delle materie prime in accordo con il materiale e il metodo di lavoro.

La commissione esaminatrice potrà procedere alla valutazione dell'esame per tale modulo solo se ogni compito d'esame sarà portato a termine e completato.

Modulo 2: Capolavoro finale

Il capolavoro finale consiste in:

- a) **un'opera da vetrina** (altezza minima di 80 cm) con torta di mousse integrata

Il candidato/la candidata realizza l'opera da vetrina (di caramello, copertura, croccante, zucchero adragante, zucchero gelificante o marzapane) in linea con il tema scelto.

Al più tardi 3 settimane prima della data dell'esame, il candidato/la candidata dovrà consegnare alla commissione esaminatrice un disegno professionale dell'opera con la torta di mousse integrata.

Per l'esecuzione dell'esame pratico verranno messe a disposizione 16 ore (2 giornate). Ogni giornata prevede una pausa pranzo di 1 ora. Alla fine di ogni giornata e trascorse 8 ore la pasticceria dovrà essere pulita da parte dei partecipanti. La commissione esaminatrice informerà per tempo ogni candidato/a in merito ai prodotti/agli utensili che dovranno essere portati all'esame.