

Programma dell'esame di fine apprendistato: panettiere

Il contenuto dell'esame si basa sul programma didattico e sul quadro formativo aziendale contemplati dall'ordinamento formativo concernente la rispettiva professione oggetto di apprendistato.

1. Esame pratico

L'esame pratico prevede l'esecuzione di un incarico comprendente compiti riferiti ai seguenti ambiti dell'attività professionale:

- > calcolo degli ingredienti della ricetta
- > metodi di preparazione degli impasti
- > preparazione di prodotti a mano o a macchina
- > controllo della lievitazione
- > cottura in forno
- > ultimazione
- > presentazione

I compiti sono rappresentati da situazioni di lavoro tipiche dell'attività professionale e attraverso il loro svolgimento il candidato può dimostrare le competenze acquisite. Il candidato fa riferimento a un incarico di produzione e lo svolge preparando i prodotti da forno richiesti.

- > Pane bianco
- > Prodotti con crusca
- > Prodotti fatti a mano, trecce e figure di pane
- > Pane di segale
- > Pani speciali
- > Prodotti fritti
- > Laugenbrot (pane ricoperto con soluzione a base di soda)
- > Masse
- > Impasti prodotti con la tecnica dei giri di pasta

Nell'esame pratico i candidati dimostrano di possedere le seguenti abilità:

- > analizzano il compito loro affidato
- > rilevano i punti problematici e pianificano le fasi di lavoro
- > approntano il loro posto di lavoro
- > osservano le norme di igiene personale e per la pulizia del posto di lavoro
- > scelgono le materie prime e gli strumenti necessari
- > rispettano tutte le disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro e garantiscono un utilizzo corretto di attrezzature e macchinari
- > svolgono l'incarico rispettando i tempi assegnati
- > presentano i loro prodotti in maniera ben studiata ed efficace
- > forniscono informazioni riferite alla professione e all'incarico ricevuto
- > mostrano un atteggiamento cooperativo durante la prova in laboratorio

Nel valutare la prova pratica la commissione considera i seguenti elementi:

- > organizzazione del lavoro
- > pulizia e igiene

- > applicazione pratica delle conoscenze teoriche
- > qualità dei prodotti preparati
- > presentazione dei prodotti
- > analisi degli errori e delle relative cause ed eventuali proposte di miglioramento
- > impressione generale (ordine sul posto di lavoro, tecniche di lavoro accurate, capacità di lavoro autonomo, ecc.)

Durata dell'esame: 8 ore.

2. Esame teorico

L'esame teorico si svolge sotto forma di **colloquio professionale**. Il colloquio è incentrato sulla presentazione di un prodotto da forno speciale preparato nel corso della prova pratica. In sede d'esame il candidato porta anche il progetto scritto riferito al prodotto preparato.

All'inizio della prova il candidato effettua una valutazione sensoriale del pane speciale e ne espone l'esito utilizzando un linguaggio adeguato. Partendo da questa base si sviluppa un colloquio tecnico-professionale generale che verte sui temi specificamente attinenti alla professione in conformità all'ordinamento formativo. Il candidato risponde anche in lingua italiana alle domande riferite alla sua professione. Gli esaminandi forniscono inoltre informazioni sulle competenze acquisite durante il percorso di formazione (capacità di lavorare in team, di lavorare in autonomia e con responsabilità, di condurre colloqui costruttivi, argomentare con obiettività...).

Nell'ambito del colloquio professionale il candidato formula inoltre una valutazione personale del proprio esame pratico e accetta le eventuali proposte di miglioramento con spirito costruttivo.

Durata dell'esame: circa 30 minuti