

RA1: Compiere la formatura dei prodotti di pasticceria artigianale, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e le successive operazioni di lievitazione dei semilavorati

1 – Preparazione di impasti di base

2 – Formatura

3 – Lievitazione

4 – Conservazione impasti

1.4 – PREPARAZIONE BASI DI PASTA SFOGLIA

Eeguire mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti nei dosaggi previsti per le diverse tipologie di dolci di pasta sfoglia

1.3 – PREPARAZIONE BASI PER PASTICCERIA MIGNON

Eeguire mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti nei dosaggi previsti per le diverse tipologie di dolci mignon (o bigné)

1.2 – PREPARAZIONE BASI DI PASTE MONTATE

Eeguire mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti nei dosaggi previsti per le diverse tipologie di masse montate (pan di Spagna, dolci arrotolati)

1.1 – PREPARAZIONE BASI DI PASTA FROLLA

Eeguire mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti nei dosaggi previsti per le diverse tipologie di dolci di pasta frolla

2.2 – FORMATURA BASI PASTA SFOGLIA E LIEVITATI

Eeguire mediante macchinari o a mano la formatura delle basi di pasta sfoglia da conservare e dei prodotti lievitati (brioche, panettoni)

2.1 – FORMATURA BASI PASTA FROLLA/MIGNON (O BIGNE') /PAN DI SPAGNA

Eeguire mediante macchinari la formatura delle basi (rettangoli, dischi) di pasta frolla, pasta per mignon (o bigné), pan di Spagna secondo le quantità e le dimensioni previste

3.1 – LIEVITAZIONE IMPASTI BASE E CREME DI FARCITURA

Controllare i tempi di lievitazione sulla base delle ricette dei diversi prodotti, verificando anche visivamente lo stato del prodotto e controllando il mantenimento della temperatura prevista

4.1 – CONSERVAZIONE IMPASTI BASE E CREME DI FARCITURA

Provvedere alla surgelazione delle basi di pasta ed allo stoccaggio delle stesse e delle creme per utilizzi successivi, verificando il mantenimento delle adeguate temperature previste (ambiente, +4°C, - 18°C)

RA2: Realizzare la cottura dei prodotti da forno, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento

1 – Cottura e raffreddamento

1.1 – COTTURA E RAFFREDDAMENTO

Eeguire le operazioni di carico e scarico dei forni e controllare il processo di cottura (forni statici, rotativi, ventilati) verificando i parametri di tempo e temperatura secondo le ricette e le tipologie di prodotto da realizzare (basi, prodotti lievitati, biscotti), effettuando il controllo visivo del prodotto in cottura e controllandone il successivo raffreddamento

RA3: Preparare basi, complementi di farcitura e cioccolato, eseguendo il dosaggio, la miscelazione e la lavorazione dei diversi ingredienti

1 – Creme/Panna

2 – Lavorazione di frutta

3 – Lavorazione del cioccolato

**1.3 – CREME COMPLESSE
(BAVARESÌ, MOUSSE)**

Preparare anche attraverso l'utilizzo di pastorizzatori le diverse tipologie di creme (bavarese, mousse, ecc.) utilizzando gli ingredienti previsti nei dosaggi stabiliti dalle rispettive ricette, verificando i parametri di tempo e velocità di lavoro del macchinario e controllando visivamente e al tatto aspetto e consistenza del prodotto

1.2 – CREMA PASTICCERA

Preparare anche attraverso l'utilizzo di pastorizzatori la crema pasticcera utilizzando gli ingredienti previsti nei dosaggi stabiliti dalla ricetta base, verificando i parametri di tempo e velocità di lavoro del macchinario e controllando visivamente e al tatto aspetto e consistenza del prodotto

1.1 – PANNA

Eseguire con il montapanna la montatura della panna liquida verificando i parametri di tempo e velocità di lavoro del macchinario e controllando visivamente e al tatto aspetto e consistenza del prodotto

2.2 – SALSE/GELATINE/MARMELLATE

Trattare la frutta fresca per preparare salse/gelatine/marmellate di guarnizione secondo le ricette, prevedendo al corretto stoccaggio per la conservazione, con eventuale cottura delle stesse

2.1 – PREPARAZIONE FRUTTA FRESCA

Eseguire la pulizia, la sbucciatura ed il taglio dei diversi frutti secondo le quantità e le dimensioni previste

3.1 – GUARNIZIONI DI CIOCCOLATO

Lavorare il cacao con altri componenti (es. pasta di nocciola, crema, panna) per preparare farciture e guarnizioni di dolci da forno

RA4: Comporre i diversi prodotti di pasticceria artigianale (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi), eseguendo le decorazioni e le eventuali farciture

1 – Composizione prodotto finale

2 – Recupero sfridi

1.1 – ASSEMBLAGGIO E DECORAZIONE DI TORTE E MIGNON

Comporre le basi di pasta, le farciture e le decorazioni secondo le ricette predefinite, curando i tempi di eventuale scongelamento dei componenti pre-lavorati e conservati e di eventuale surgelazione o refrigerazione del prodotto finale

2.1 – RIUTILIZZO SFRIDI

Recuperare residui di pasta sfoglia o di pan di spagna per ulteriori lavorazioni (per millefoglie, tiramisù, macinatura di pasta secca per granella di farcitura), tenendo conto dei tempi di self life dei prodotti

FONTI

Regione Piemonte; Disciplinare per l'eccellenza dell'impresa artigiana alimentare pasticceria fresca e secca, gelato

Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della pasticceria copia approvata dal Ministero della Sanità in data 11/01/1999

http://www.milanosicurezzaalavoro.it/1/upload/34opuscolo_informativo_panettieri.pdf