

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Preparare i liquori addizionando, nel rispetto dei diversi dosaggi previsti dalle ricette, le essenze, gli estratti o gli infusi con gli altri prodotti (es. acqua pura, sciroppi, ecc), eseguendo successivamente l'eventuale filtraggio e il trasferimento nei contenitori di riposo e provvedendo infine alla sanificazione delle attrezzature utilizzate e alla raccolta/smaltimento dei materiali residui

1 - PRODUZIONE DEL LIQUORE

Grado di complessità 2

1.2 DEFINIZIONE DELLE COMPOSIZIONI

Definire la composizione del liquore da produrre identificando le essenze, estratti o infusi da utilizzare, le varianti di composizione anche in termini di innovazione di prodotto, i dosaggi per i cocktail di ingredienti, ecc., anche tenendo conto delle indicazioni dei fornitori delle essenze/estratti/infusi

Grado di complessità 1

1.1 PRODUZIONE LIQUORE

Addizionare le essenze, estratti e infusi concentrati con acqua pura aggiungendo eventuali altri prodotti (es. sciroppo di zucchero o di caramello) secondo le componenti ed i dosaggi previsti dalla ricetta, utilizzando specifici contenitori

1.1 FILTRAGGIO LIQUORE

Eeguire l'eventuale filtraggio del liquore, trasferendolo mediante pompe in appositi contenitori di riposo, al fine di separare il liquido dalle residue parti solide ancora presenti (residui degli zuccheri)

2 - SMALTIMENTO RESIDUI

Grado di complessità 1

2.1 SMALTIMENTO RESIDUI

Raccogliere e smistare le sostanze di scarto prodotte durante il processo di lavorazione secondo le normative di smaltimento ed ai fini di eventuale riutilizzo (in agricoltura, ecc.)

ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Ricette di base
- Caratteristiche organolettiche delle essenze/estratti/infusi
- Indicazioni dei fornitori per l'utilizzo di essenze/estratti/infusi
- Normativa relativa allo smaltimento dei rifiuti/scarti di produzione
- Acqua
- Sciroppo di zucchero/di caramello
- Impianti per il pompaggio dei liquidi
- Contenitori di riposo

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di addizionamento di essenze, estratti e infusi concentrati per la produzione di liquori
- Tecniche di definizione delle composizioni/mix di ingredienti
- Tecniche ed operatività di filtraggio di liquori
- Procedure di smaltimento degli scarti di produzione

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Liquori prodotti
- Scarti di produzione smaltiti secondo le normative

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle ricette di base
2. L'insieme delle tecniche di addizionamento di essenze, estratti e infusi concentrati per la produzione di liquori
3. L'insieme delle tecniche di definizione delle composizioni/mix di ingredienti
4. L'insieme delle tecniche di filtraggio di liquori
5. L'insieme delle procedure di smaltimento degli scarti di produzione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base di almeno due ricette rappresentazione analitica e/o impostazione del processo di produzione dei relativi liquori con indicazione di eventuali varianti alla

ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI

composizione base

2. Colloquio tecnico relativo alle procedure di gestione degli scarti di produzione

ADA.02.06.06 - PRODUZIONE LIQUORI