

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Compiere la calibrazione e la formatura dei prodotti dolci da forno e di pasticceria, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando le operazioni della lievitazione dei semilavorati e provvedendo alla pulizia e manutenzione dei macchinari utilizzati per la produzione

1 - SELEZIONE INGREDIENTI

Grado di complessità 1

1.1 DOSAGGIO

Selezionare gli ingredienti ed effettuare la pesatura ed il dosaggio sulla base delle ricette

2 - IMPASTATURA

Grado di complessità 2

2.2 CONTROLLO IMPASTATURA

Controllare l'impastatura (ad una o a due fasi con polish/con biga) intervenendo ad interrompere il processo in caso di presenza di corpi estranei o di malfunzionamento ed effettuare i controlli periodici e la registrazione della temperatura dell'impasto

Grado di complessità 1

2.1 CARICAMENTO/SCARICAMENTO E REGOLAZIONE IMPASTATRICE

Effettuare il caricamento degli ingredienti nell'impastatrice (a spirale, a braccia tuffanti, a forcella, planetaria) secondo i dosaggi, regolando i parametri di tempo e velocità di impasto secondo le specifiche di produzione ed eseguendo lo scarico a conclusione dell'impastatura

3 - FORMATURA

Grado di complessità 2

3.2 FORMATURA DELL'IMPASTO

Eeguire le operazioni di spezzatura e formatura dell'impasto (es. stesura, stiratura, ripiegamenti, pirlatura, finolatura, coestrusione, laminatura) anche con l'aggiunta di prodotti (burro, ecc.) effettuando il caricamento manuale del burro nei macchinari che lo inglobano automaticamente nell'impasto mediante estrusione sulla pasta laminata. Strumentazione di misurazione, garantendo la separazione del prodotto fornito dai vari committenti

ADA.02.02.02 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PASTICCERIA E PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Grado di complessità 1

3.1 RIPOSO DELL'IMPASTO

Gestire il trasferimento dell'impasto nei contenitori (mastelli, ecc.) per il riposo e monitorare i parametri (tempo, temperatura, umidità). Strumentazione di misurazione, garantendo la separazione del prodotto fornito dai vari committenti

4 - LIEVITAZIONE

Grado di complessità 3

4.3 CONTROLLO LIEVITAZIONE NATURALE DA IMPASTO ACIDO SPONTANEO/CON LIEVITO MADRE

Gestire la temperatura per mantenere il giusto rapporto tra acido lattico e acido acetico (che si sviluppa maggiormente a temperature basse) ed effettuando eventuali correzioni del lievito madre difettoso (debole, forte, acido)

Grado di complessità 2

4.2 CONTROLLO LIEVITAZIONE CON LIEVITO DI BIRRA/BIOLOGICA

Controllo lievitazione con lievito di birra/biologica. Verificare l'assenza di anomalie nella lievitazione effettuando controlli visivi del volume ed eseguendo la pesatura dell'impasto

Grado di complessità 1

4.1 CARICAMENTO/SCARICAMENTO E REGOLAZIONE CELLE DI LIEVITAZIONE

Effettuare il caricamento/scaricamento dell'impasto nelle (dalle) celle di lievitazione e regolarne i parametri di tempo, umidità e temperatura secondo le specifiche di produzione

5 - PULIZIA MACCHINARI

Grado di complessità 2

5.2 SMALTIMENTO RESIDUI

Controllare la raccolta delle sostanze residue dalla pulizia dei macchinari negli appositi contenitori di smaltimento

Grado di complessità 1

ADA.02.02.02 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PASTICCERIA E PRODOTTI DOLCI DA FORNO

5.1 PULIZIE RICORRENTI E SALTUARIE

Effettuare la pulizia e/o il lavaggio dei macchinari (contenitori, tubi, ecc.) nei momenti di fermo macchine, secondo i piani di autocontrollo HACCP ed utilizzando i saponi e le sostanze prescritte, o apposite apparecchiature (pallina di silicone alimentare spinta da aria compressa opportunamente immessa nella tubazione)

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Per la fase di impastatura: (i) ingredienti/materie prime/lieviti; (ii) ricettario; (iii) tecnologie impiantistiche (impastatrici a spirale, a braccia tuffanti, a forcella, planetaria); (iv) procedure di conduzione del processo, parametri di lavorazione (tempo, velocità)
- Per la fase di formatura: (i) impasto (poolish/biga); (ii) burro; (iii) contenitori per il riposo; (iv) parametri di lavorazione e controllo (tempo, temperatura, umidità); (v) strumentazione di misurazione; (vi) tecnologie impiantistiche (macchinari per impasto per la stesura, stiratura, ripiegamenti, pirlatura, finolatura, coestrusione, laminatura, ecc.)
- Per la fase di lievitazione: (i) impasto formato; (ii) celle di lievitazione; (iii) parametri di lavorazione e controllo (tempo, temperatura, umidità) per le diverse tipologie di lievitazione: con lieviti chimici, lievito di birra/biologico, lievito madre
- Per l'intero processo: (i) piani di autocontrollo HACCP; (ii) normativa smaltimento rifiuti

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di conduzione, controllo e regolazione dei processi di miscelazione e impasto, formatura e lievitazione
- Operatività di lavaggio, igienificazione e sanificazione

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Impasti formati e lievitati
- Macchinari puliti e lavati secondo i piani di autocontrollo HACCP

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Per l'intero processo (impastatura, formatura, lievitazione): (i) l'intero insieme delle tecnologie di lavorazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Per l'intero processo: (i) prova prestazionale: conduzione di processo di impasto, formatura e lievitazione, in situazione reale o simulata, per la produzione di una tipologia di dolce a partire da una ricetta data, con riferimento ad almeno una tecnologia di processo ed una tipologia di lievito; (ii) colloquio tecnico relativo alle modalità di conduzione e controllo del processo di lievitazione con tipologie di lieviti diversi da quello utilizzato nella prova pratica

ADA.02.02.02 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PASTICCERIA E PRODOTTI DOLCI DA FORNO

ADA.02.02.02 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PASTICCERIA E PRODOTTI DOLCI DA FORNO

ADA.02.02.02 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PASTICCERIA E PRODOTTI DOLCI DA FORNO

FONTI

- B. Zanoni, Tecnologia alimentare. Contenuti e metodologie di studio, 2011
- C. Pompei, Operazioni unitarie della tecnologia alimentare, 2009