

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

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Cuocere i prodotti dolci da forno e di pasticceria, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento

1 - COTTURA D'IMPASTI

Grado di complessità 2

1.2 CONTROLLO COTTURA

Effettuare controlli visivi del colore ed eventuali misurazioni del volume del prodotto per verificare l'assenza di anomalie nella cottura

Grado di complessità 1

1.1 CARICAMENTO/SCARICAMENTO FORNI

Disporre l'impasto nel forno (a platea o ciclo termico) regolando i parametri di tempo e temperatura di cottura ed estrarre il prodotto a cottura ultimata; nel forno a platea la propagazione del calore avviene per conduzione (attraverso la superficie di contatto) o per convezione (calore prodotto per irraggiamento dalla volta detta "cielo") e il movimento del prodotto per uniformare la cottura può essere a: platea rotante, rimuovibile, a bilancelle, a tunnel; nel forno a ciclo termico si ha circolazione forzata (per convezione) di gas caldi, vapore o aria

2 - RAFFREDDAMENTO

Grado di complessità 1

2.1 CONTROLLO DEL RAFFREDDAMENTO

Effettuare il trasferimento del prodotto dai forni di cottura ai contenitori di raffreddamento (naturale, ad aria forzata, continuo o discontinuo) verificando il raggiungimento della temperatura prevista

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

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Tecnologie impiantistiche: (i) forni a platea o ciclo termico; (ii) contenitori di raffreddamento (naturale, ad aria forzata, continuo o discontinuo)
- Parametri di cottura (tempo e temperatura)

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di cottura e movimentazione prodotto in forni a platea o ciclo termico

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Prodotto cotto e raffreddato secondo i parametri di lavorazione

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme delle tecnologie di cottura e raffreddamento del prodotto dolciario

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione di una cottura in forno, in situazione reale o simulata, di un prodotto dolciario in forno a platea o in forno a ciclo termico
2. Colloquio tecnico relativo alla conduzione della cottura nel forno non oggetto della prova prestazionale

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