

**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 2

#### **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**

**FONTI**

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