

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Farcire e decorare i prodotti dolci da forno e di pasticceria, preparando preventivamente le creme, le farcie e i complementi di rifinitura

1 - FARCITURA

Grado di complessità 1

1.1 CARICAMENTO E CONTROLLO DEI MACCHINARI

Caricare le creme e le farcie nei macchinari di farcitura secondo i dosaggi previsti dalle specifiche di produzione e verificarne il funzionamento, controllando i livelli nei dosatori volumetrici (o a pistoncini) per il dosaggio di creme, marmellate, confetture, liquidi; oppure per inserimento a batch degli ingredienti della farcia

2 - DECORAZIONE

Grado di complessità 1

2.1 CARICAMENTO E CONTROLLO DEI MACCHINARI

Caricare gli ingredienti di decorazione nei macchinari secondo le quantità previste dalle specifiche di produzione e verificarne il funzionamento, controllando visivamente che la decorazione in uscita sia conforme a quanto previsto

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Ingredienti e prodotti per farciture guarnizioni e decorazioni
- Ricettario
- Tecnologie impiantistiche: (i) macchinari di farcitura; (ii) dosatori volumetrici (o a pistoncini) per il dosaggio di creme, marmellate, confetture, liquidi; (iii) macchinari per le decorazioni
- Specifiche di produzione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Operatività della farcitura
- Operatività della decorazione

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Prodotto dolciario farcito e/o decorato

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme delle tecniche di farcitura e decorazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: farcitura di un prodotto dolciario a partire da una ricetta data
2. Colloquio tecnico relativo alla conduzione delle operazioni di decorazione

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