

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Cuocere i prodotti di panetteria e pizza, provvedendo alla eventuale stabilizzazione dei prodotti stessi prima, durante o dopo la cottura

1 - PRE-COTTURA/COTTURA E STABILIZZAZIONE

Grado di complessità 1

1.1 COTTURA E RAFFREDDAMENTO

Eeguire le operazioni automatiche o semiautomatiche di carico e scarico dei forni e controllare il processo di pre-cottura/cottura continuo (forni a tunnel) o discontinuo (forni rotativi, forni statici) verificando i parametri di tempo e temperatura secondo le ricette e le tipologie di prodotto ed il successivo raffreddamento del prodotto pre-cotto o cotto in atmosfera controllata

2 - SURGELAZIONE

Grado di complessità 1

2.1 SURGELAZIONE

Controllare il processo di abbattimento del prodotto cotto, pre-cotto, crudo, farcito o non farcito, verificando che raggiunga e mantenga la temperatura di -18°C negli impianti di surgelazione o ad azoto liquido

ADA.02.02.03 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E PIZZA

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 (forni a tunnel, forni rotativi, forni statici); (ii) contenitori di raffreddamento; (iii) impianti di surgelazione; (iv) azoto liquido
- Parametri di cottura (tempo e temperatura)
- Parametri processo di abbattimento termico (tempo e temperatura)

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di pre-cottura e cottura (processo continuo e discontinuo) di movimentazione prodotto nei diversi tipi di forni
- Procedure di abbattimento termico degli alimenti

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 di panetteria e pizza

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione di una cottura in forno, in situazione reale o simulata, di un prodotto di panetteria o di pizza secondo processo continuo o discontinuo
2. Colloquio tecnico relativo alla conduzione della cottura non oggetto della prova prestazionale ed alle tecniche di surgelazione

ADA.02.02.03 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E PIZZA

ADA.02.02.03 - PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA E PIZZA

FONTI

Michele Vitagliano, Tecnologie e trasformazioni dei prodotti agrari, Edagricole, 2001

Aspetti tecnologici di panetteria e pasticceria, Franco Lucisano Editore - Servizi e tecniche di Enogastronomia - Cucina, 2012

SITOGRAFIA

<https://haccproma.it/News/il-pane-aspetti-storici-nutrizionali-e-tecnologici.aspx>

<http://progettazioneformativa.wikidot.com/l-industria-del-pane>: L'Industria Del Pane - abstract di Davide Mancino