

## **RIEPILOGO SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 1** - Compiere la formatura dei prodotti di pasticceria artigianale, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e le successive operazioni di lievitazione dei semilavorati

### **CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Preparazione di impasti di base: **4 casi**

**Dimensione 2** - Formatura: **2 casi**

**Dimensione 3** - Lievitazione: **1 caso**

**Dimensione 4** - Conservazione impasti: **1 caso**

### **RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**RISULTATO ATTESO 2** - Realizzare la cottura dei prodotti da forno, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento

### **CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Cottura e raffreddamento: **1 caso**

### **RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**RISULTATO ATTESO 3** - Preparare basi, complementi di farcitura e cioccolato, eseguendo il dosaggio, la miscelazione e la lavorazione dei diversi ingredienti

### **CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Creme/Panna: **3 casi**

**Dimensione 2** - Lavorazione di frutta: **2 casi**

**Dimensione 3** - Lavorazione del cioccolato: **1 caso**

### **RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**RISULTATO ATTESO 4** - Comporre i diversi prodotti di pasticceria artigianale (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi), eseguendo le decorazioni e le eventuali farciture

### **CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Composizione prodotto finale: **1 caso**

**Dimensione 2** - Recupero sfridi: **1 caso**

### **RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 1** - Compiere la formatura dei prodotti di pasticceria artigianale, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e le successive operazioni di lievitazione dei semilavorati

**1 - PREPARAZIONE DI IMPASTI DI BASE**

Grado di complessità 4

**1.4 PREPARAZIONE BASI DI PASTA SFOGLIA**

Eeguire mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti nei dosaggi previsti per le diverse tipologie di dolci di pasta sfoglia

Grado di complessità 3

**1.3 PREPARAZIONE BASI PER PASTICCERIA MIGNON**

Eeguire mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti nei dosaggi previsti per le diverse tipologie di dolci mignon (o bigné)

Grado di complessità 2

**1.2 PREPARAZIONE BASI DI PASTE MONTATE**

Eeguire mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti nei dosaggi previsti per le diverse tipologie di masse montate (pan di spagna, dolci arrotolati)

Grado di complessità 1

**1.1 PREPARAZIONE BASI DI PASTA FROLLA**

Eeguire mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti nei dosaggi previsti per le diverse tipologie di dolci di pasta frolla

**2 - FORMATURA**

Grado di complessità 2

**2.2 FORMATURA BASI PASTA SFOGLIA E LIEVITATI**

Eeguire mediante macchinari o a mano la formatura delle basi di pasta sfoglia da conservare e dei

## ADA.02.02.05 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PASTICCERIA

prodotti lievitati (brioche, panettoni)

Grado di complessità 1

### 2.1 FORMATURA BASI PASTA FROLLA/MIGNON (O BIGNÈ)/PAN DI SPAGNA

Eeguire mediante macchinari la formatura delle basi (rettangoli, dischi) di pasta frolla, pasta per mignon (o bignè), pan di Spagna secondo le quantità e le dimensioni previste

## 3 - LIEVITAZIONE

Grado di complessità 1

### 3.1 LIEVITAZIONE IMPASTI BASE E CREME DI FARCITURA

Controllare i tempi di lievitazione sulla base delle ricette dei diversi prodotti, verificando anche visivamente lo stato del prodotto e controllando il mantenimento della temperatura prevista

## 4 - CONSERVAZIONE IMPASTI

Grado di complessità 1

### 4.1 CONSERVAZIONE IMPASTI BASE E CREME DI FARCITURA

Provvedere alla surgelazione delle basi di pasta ed allo stoccaggio delle stesse e delle creme per utilizzi successivi, verificando il mantenimento delle adeguate temperature previste (ambiente, +4°C, - 18°C)

**SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1**

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

- Ingredienti di base
- Lieviti
- Ricettario
- Impastatrice
- Macchinari e strumenti per la formatura
- Utensili da pasticceria
- Parametri di lavorazione e controllo (tempo, temperatura, umidità)
- Normativa HACCP

**TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Tecniche ed operatività per la lavorazione di impasti di: (i) basi di pasta sfoglia; (ii) basi per pasticceria mignon; (iii) basi di paste montate; (iv) basi di pasta frolla
- Tecniche ed operatività di formatura per: (i) basi pasta frolla/mignon (o bignè)/pan di Spagna; (ii) basi pasta sfoglia e lievitati
- Metodi e tecniche di conservazione dei semilavorati

**OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Impasti formati e lievitati

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

**ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tecniche di lavorazione degli impasti e della formatura delle basi

**DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: realizzazione di almeno due impasti e formatura delle basi tra quelle previste (pasta sfoglia, pasticceria mignon, paste montate, pasta frolla)
2. Colloquio tecnico relativo alla descrizione delle ricette ed alla conduzione del processo di impasto di una delle basi non oggetto della prova prestazionale

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 2** - Realizzare la cottura dei prodotti da forno, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento

 **1 - COTTURA E RAFFREDDAMENTO**

Grado di complessità 1

**1.1 COTTURA E RAFFREDDAMENTO**

Eeguire le operazioni di carico e scarico dei forni e controllare il processo di cottura (forni statici, rotativi, ventilati) verificando i parametri di tempo e temperatura secondo le ricette e le tipologie di prodotto da realizzare (basi, prodotti lievitati, biscotti), effettuando il controllo visivo del prodotto in cottura e controllandone il successivo raffreddamento

## ADA.02.02.05 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PASTICCERIA

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Impasti
- Forni statici, rotativi, ventilati
- Parametri di cottura (tempo e temperatura)

#### **TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Tecniche ed operatività di cottura e di movimentazione dei prodotti nei forni

#### **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 tecniche di cottura e raffreddamento del prodotto di pasticceria
2. Due tipologie di impasto per prodotto da forno

#### **DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: conduzione reale o simulata di una cottura in forno di una tipologia di impasto (pasta sfoglia, pasticceria mignon, paste montate, pasta frolla)
2. Colloquio tecnico relativo alla descrizione dell'impostazione dei parametri di un forno e alla definizione dei tempi di cottura sulla base delle caratteristiche di un impasto non oggetto della prova prestazionale

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 3** - Preparare basi, complementi di farcitura e cioccolato, eseguendo il dosaggio, la miscelazione e la lavorazione dei diversi ingredienti

**1 - CREME/PANNA**

Grado di complessità 3

**1.3 CREME COMPLESSE (BAVARESIS, MOUSSE)**

Preparare anche attraverso l'utilizzo di pastorizzatori le diverse tipologie di creme (bavarese, mousse, ecc.) utilizzando gli ingredienti previsti nei dosaggi stabiliti dalle rispettive ricette, verificando i parametri di tempo e velocità di lavoro del macchinario e controllando visivamente e al tatto aspetto e consistenza del prodotto

Grado di complessità 2

**1.2 CREMA PASTICCERA**

Preparare anche attraverso l'utilizzo di pastorizzatori la crema pasticcera utilizzando gli ingredienti previsti nei dosaggi stabiliti dalla ricetta base, verificando i parametri di tempo e velocità di lavoro del macchinario e controllando visivamente e al tatto aspetto e consistenza del prodotto

Grado di complessità 1

**1.1 PANNA**

Eeguire con il montapanna la montatura della panna liquida verificando i parametri di tempo e velocità di lavoro del macchinario e controllando visivamente e al tatto aspetto e consistenza del prodotto

**2 - LAVORAZIONE DI FRUTTA**

Grado di complessità 2

**2.2 SALSE/GELATINE/MARMELLATE**

Trattare la frutta fresca per preparare salse/gelatine/marmellate di guarnizione secondo le ricette, prevedendo al corretto stoccaggio per la conservazione, con eventuale cottura delle stesse

Grado di complessità 1

**2.1 PREPARAZIONE FRUTTA FRESCA**

## ADA.02.02.05 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PASTICCERIA

Eeguire la pulizia, la sbucciatura ed il taglio dei diversi frutti secondo le quantità e le dimensioni previste

### 3 - LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO

Grado di complessità 1

#### 3.1 GUARNIZIONI DI CIOCCOLATO

Lavorare il cacao con altri componenti (es. pasta di nocciola, crema, panna) per preparare farciture e guarnizioni di dolci da forno



**SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3**

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

- Ingredienti per panna e creme
- Frutta
- Cacao
- Pastorizzatore
- Montapanna
- Macchinari per miscelazione ingredienti creme
- Utensili
- Ricettario
- Parametri di lavorazione e controllo (tempo, temperatura, umidità)
- Normativa HACCP

**TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Tecniche ed operatività per la preparazione di panna, crema pasticceria, creme complesse (bavaresi, mousse)
- Tecniche ed operatività per la preparazione di salse, gelatine, marmellate
- Tecniche ed operatività per la preparazione di cioccolato

**OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Complementi di farcitura e cioccolato

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

**ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tecniche di preparazione di tutte le tipologie di farcitura e di cioccolato

**DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: realizzazione di almeno due preparati per farciture (a base di latte, di frutta o di cacao)
2. Colloquio tecnico relativo alla descrizione delle ricette ed alla conduzione del processo di preparazione di una delle farciture non oggetto della prova prestazionale

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 4** - Comporre i diversi prodotti di pasticceria artigianale (biscotteria/mignon/torte, cake e crostate/mousse e bavaresi), eseguendo le decorazioni e le eventuali farciture

**1 - COMPOSIZIONE PRODOTTO FINALE**

Grado di complessità 1

**1.1 ASSEMBLAGGIO E DECORAZIONE DI TORTE E MIGNON**

Comporre le basi di pasta, le farciture e le decorazioni secondo le ricette predefinite, curando i tempi di eventuale scongelamento dei componenti pre-lavorati e conservati e di eventuale surgelazione o refrigerazione del prodotto finale

**2 - RECUPERO SFRIDI**

Grado di complessità 1

**2.1 RIUTILIZZO SFRIDI**

Recuperare residui di pasta sfoglia o di pan di spagna per ulteriori lavorazioni (per millefoglie, tiramisù, macinatura di pasta secca per granella di farcitura), tenendo conto dei tempi di shelf life dei prodotti

## ADA.02.02.05 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PASTICCERIA

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 4

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

- Basi preparate
- Farciture
- Elementi di guarnizione
- Ricettario
- Utensili

#### **TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Tecniche ed operatività di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Dolce farcito e guarnito nel rispetto degli standard di qualità e d'immagine prefissati

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

##### **ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria

##### **DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: realizzazione di una farcitura, decorazione e guarnizione di un dolce secondo le specifiche fornite (tipologia di dolce e di ingredienti per farciture e decorazioni)
2. Colloquio tecnico: --

#### **FONTI**

Regione Piemonte; Disciplinare per l'eccellenza dell'impresa artigiana alimentare pasticceria fresca e secca, gelato

Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della pasticceria copia approvata dal Ministero della Sanità in data 11/01/1999

**ADA.02.02.05 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PASTICCERIA**

[http://www.milanosicurezzaalavoro.it/1/upload/34opuscolo\\_informativo\\_panettieri.pdf](http://www.milanosicurezzaalavoro.it/1/upload/34opuscolo_informativo_panettieri.pdf)