

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

### 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 bignè)

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 prodotti lievitati (brioche, panettoni)

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

Grado di complessità 1

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

Eseguire 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)

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

### 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 bigné)/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

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

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

### 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

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