

ADA.02.02.05 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PASTICCERIA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - 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 1

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 DELLE 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

ADA.02.02.05 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PASTICCERIA