

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

Eseguire 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

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