

ADA.02.02.05 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PASTICCERIA

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 1

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: --

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