

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Compiere la spezzatura e la formatura dei prodotti di panetteria 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 - Metodi di impasto: **4 casi**

Dimensione 2 - Tipi di pani e impasto: **3 casi**

Dimensione 3 - Tipi di pani e formatura: **3 casi**

Dimensione 4 - Fasi di lievitazione: **3 casi**

Dimensione 5 - Valutazione: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Realizzare la cottura dei prodotti di panetteria artigianale, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Tipi di pane e cottura: **2 casi**

Dimensione 2 - Fase di lavorazione: **5 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire le finiture e le decorazioni dei prodotti di panetteria artigianale, preparando preventivamente i complementi necessari per la guarnizione

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Fasi di lavorazione: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Compiere la spezzatura e la formatura dei prodotti di panetteria 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 - METODI DI IMPASTO

Grado di complessità 4

1.4 DIRETTO A LUNGA LIEVITAZIONE

Realizzare un impasto con gli ingredienti necessari decidendo quali ingredienti (sale e lievito) mettere prima dell'impasto durante o dopo (per evitare lo sfaldamento), impostando l'opportuno tempo di riposo in macchina prima della formatura e della seconda lievitazione

Grado di complessità 3

1.3 INDIRETTO CON PREIMPASTO

Realizzare un preimpasto (detto biga e composto da acqua, lievito e farina) a cui aggiungere dopo la fase di fermentazione tutti gli altri ingredienti per completare l'impasto

Grado di complessità 2

1.2 IMPASTO DIRETTO

Progettare un menù per un buffet interno alla struttura e che tenga conto del tipo di offerta (quantitativi, piatti freddi/caldi) e di servizio (in piedi o da seduti)

Grado di complessità 1

1.1 TECNICA DEL FREDDO

Preparare l'impasto utilizzando particolari accorgimenti operativi (ribilanciamento delle ricette; uso di lieviti specifici; uso della cella di fermalievitazione) al fine di bloccare e controllare temporalmente la lievitazione dell'impasto agevolando così l'orario di produzione del pane

2 - TIPI DI PANI E IMPASTO

Grado di complessità 3

2.3 PANI GASTRONOMICI

ADA.02.02.06 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA

Produrre pani farciti con ingredienti (es. patate, pomodoro, zucca, spinaci) che richiedono particolare cura nel bilanciamento dell'acqua in fase di impastamento e nella miscelatura degli ingredienti

Grado di complessità 2

2.2 PANI CROCCANTI

Produrre pani croccanti (es. zoccolotti, pugliese, ciabatte) caratterizzati da impasto indiretto con preimpasto e paste molli (con elevata % di acqua nell'impasto) avendo cura di miscelare attentamente gli ingredienti e di impostare gli opportuni tempi della macchina di impasto

Grado di complessità 1

2.1 PANI CON INGREDIENTI SPECIFICI

Produrre pani con ingredienti ricchi di grassi e/o con farine a basso tenore proteico (es. pane al burro, all'olio, integrale, al kamut) e che prevedono un impastamento a più fasi

3 - TIPI DI PANI E FORMATURA

Grado di complessità 3

3.3 SFOGLIATI AROMATIZZATI

Realizzare prodotti sfogliati e aromatizzati (es. grissini sfogliati o attorcigliati e cracker di gusti vari) caratterizzati da elevata difficoltà delle lavorazioni di formatura a mano

Grado di complessità 2

3.2 PANI SENZA GLUTINE (PER INTOLLERANZE)

Produrre pani con farine senza glutine (es. sorgo, mais, grano saraceno) che rendono difficili le fasi di impastamento e di formatura dei pani stessi

Grado di complessità 1

3.1 PANI CONDITI

Produrre pani conditi (es. pane cornetto, Ferrarese, montasù, pane fantasia) caratterizzati da impasti addizionati di grassi e richiedenti lavorazioni di formatura complessa (es. formatura con sovrapposizioni, nodi, intrecci, fiori)

4 - FASI DI LIEVITAZIONE

ADA.02.02.06 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA

Grado di complessità 3

4.3 LIEVITAZIONE FINALE

Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione (umidità, temperatura, ecc.) e avviare il processo di lievitazione finale (appretto), riconoscendo comportamenti e trasformazioni fisico-chimiche del prodotto, valutando la consistenza del prodotto di panificazione, determinando il tempo complessivo di lievitazione, rilevando anomalie e facendo gli interventi correttivi necessari

Grado di complessità 2

4.2 FERMENTAZIONE A FREDDO

Programmare razionalmente i tempi di produzione del pane, controllando con il freddo la fermentazione, mettendo l'impasto formato in celle di fermalievitazione, gestendo al loro interno la temperatura e l'umidità relative alle varie fasi di conservazione a freddo (abbattimento della temperatura, conservazione, prefermentazione, fermentazione) e tenendo sotto controllo i fattori che influenzano la fermentazione controllata (qualità della farina e del lievito, aggiunta di malto, quantità d'aria, ecc.)

Grado di complessità 1

4.1 PREFERMENTAZIONE

Predisporre l'impasto dosando il livello di lievito in funzione dei tempi di lievitazione richiesti dal prodotto e dalle fasi di produzione in corso (messa in temperatura del forno, formatura, ecc.)

5 - VALUTAZIONE

Grado di complessità 3

5.3 AUTOVALUTAZIONE

Apportare migliorie al processo a partire da una valutazione del prodotto (assenza di imperfezioni crosta, assenza di buchi nel taglio, colore appropriato, gusto rispondente, ecc.) individuando quale fase del processo di lavorazione occorra migliorare e quali accorgimenti futuri sia importante adottare

Grado di complessità 2

5.2 SCELTA IMPASTATRICE

Scegliere la macchina per l'impasto (forcella, spirale, tuffante) che occorre predisporre, impostando le temperature e la velocità dell'impasto tenendo conto delle condizioni di temperatura ed umidità

ADA.02.02.06 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA

esistenti

Grado di complessità 1

5.1 VALUTAZIONE MATERIE PRIME

Valutare le materie prime in ingresso (acqua, sale, lievito, grassi e oli, emulsionanti, miglioranti), in funzione del tipo d'impasto che si vuole realizzare (tenace, estensibile, corto, debole, collante), curando un loro controllo qualitativo (fisico, tecnologico, legale) ed organolettico

ADA.02.02.06 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Farine a differente contenuto proteico, farine senza glutine, lievito, grassi, oli
- Impastatrici a forcella, a spirale, tuffante
- Ricettario

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di impasto e fermentazione con tecnica del freddo
- Tecniche ed operatività di impasto diretto con preimpasto
- Tecniche ed operatività di impasto diretto con lunga lievitazione
- Tecniche ed operatività di prefermentazione e lievitazione finale
- Tecniche ed operatività di formatura di pani e di prodotti sfogliati

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Impasti formati e lievitati (suddivisi secondo le diverse caratteristiche organolettiche, natura dell'impasto, forma e peso)

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Due differenti tipologie di farine e tecniche di impasto/lievitazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: esecuzione diretta della formatura di una tipologia di pane, a partire da una ricetta data, su almeno un impasto relativo ad una tipologia di farina ed una tecnica di impasto/lievitazione
2. Colloquio tecnico relativo alle attività ed alle tipologie di risorse e tecniche non oggetto di prova prestazionale

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Realizzare la cottura dei prodotti di panetteria artigianale, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento

1 - TIPI DI PANE E COTTURA

Grado di complessità 1

1.1 PANI SOFFICI E MORBIDI

Realizzare particolari cotture di pani soffici (es. pane al latte, pane in cassetta) e pani morbidi (es. pane arabo, panini tipo hamburger, panini mignon)

1.1 PANI CON LAVORAZIONI MANUALI

Realizzare prodotti (es. grissini stirati, cracker sfogliati) caratterizzati da impasti molli, sfogliatura sottile e cotture atte a salvaguardare le caratteristiche del prodotto

2 - FASE DI LAVORAZIONE

Grado di complessità 3

2.3 INTERVENTO IN CASO DI ANOMALIE

Leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura, all'evaporizzazione eccessiva dell'acqua, allo sviluppo anomalo del volume del pane, ecc., rilevando anomalie nel processo di cottura, mettendo in atto interventi e procedure correttivi anche di tipo tecnologico (temperatura, tempo, ecc.).

Grado di complessità 2

2.2 SURGELAMENTO APPLICATO AL PANE

Surgelare i prodotti di panificazione precotti, aggiungendo nei loro impasti alcuni ingredienti come il glutine vitale, il tuorlo d'uovo, i grassi e il miele per migliorare la stabilità degli impasti dei pani da congelare; confezionare sottovuoto i prodotti di panificazione precotti, per lasciare il completamento della cottura al rivenditore, dopo lo scongelamento, in forni nei quali prevalga la trasmissione di calore per irraggiamento, per permettere la formazione della crosta

Grado di complessità 1

2.1 PROGRAMMAZIONE DEI FORNI DI COTTURA

Determinare l'ambientazione ottimale dei forni (a camere, rotativi, a tunnel) in relazione alle

ADA.02.02.06 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA

caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate del prodotto finale (consistenza, forma, peso, ecc.), regolando la temperatura e il tempo di cottura, sulla base della natura dell'impasto (più o meno consistente), della forma del pezzo (rapporto superficie/volume) e del peso del pezzo

2.1 COTTURA DEL PRODOTTO

Impostare il piano di infornamento secondo la tipologia, quantità e pezzatura dei pani da produrre, mettere in temperatura il forno e infornare il pane, utilizzando strutture meccaniche per mezzo di telai (il tappeto continuo se disponibile), leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno verificandone colore, consistenza, friabilità, sapore, ecc.

2.1 RAFFREDDAMENTO DEL PRODOTTO

Disporre il prodotto cotto per il raffreddamento valutando le temperature e l'umidità presenti nell'ambiente e considerando il tempo necessario per un suo completo raffreddamento prima dell'insaccamento o confezionamento

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Impasti formati e lievitati (suddivisi secondo le diverse caratteristiche organolettiche, natura dell'impasto, forma e peso)
- Forni (a camere, rotativi, a tunnel)
- Indicazioni di controllo e gestione della temperatura e umidità dell'ambiente per il raffreddamento

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di regolazione temperatura e tempi di cottura sulla base del tipo di impasto e del prodotto da ottenere
- Tecniche, operatività e modalità di controllo dell'evaporizzazione e del volume dei prodotti durante la cottura
- Tecniche ed operatività di surgelamento di prodotti precotti

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Pani soffici e molli, prodotti stirati (es. grissini, sfogliati, crackers)

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Una tipologia di pane/prodotto stirato
2. Una tecnica di cottura ed una tecnica di surgelamento

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: esecuzione diretta di una cottura, con definizione dei tempi, monitoraggio e regolazione del forno
2. Colloquio tecnico relativo alle tecniche di cottura e di surgelamento non oggetto di prova prestazionale, con riferimento alla logica di regolazione e controllo

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire le finiture e le decorazioni dei prodotti di panetteria artigianale, preparando preventivamente i complementi necessari per la guarnizione

1 - FASI DI LAVORAZIONE

Grado di complessità 2

1.2 ESECUZIONE FINITURE

Realizzare tagli - incisioni o posizionare il prodotto in modo che assuma la forma finita desiderata, utilizzando le modalità e procedure che consentano la riconoscibilità del prodotto finito

Grado di complessità 1

1.1 ESECUZIONE DELLE DECORAZIONI

Realizzare guarnizioni superficiali con varie tipologie di semi (es. sesamo, girasole, papavero), pennellando preventivamente la superficie da guarnire con sostanze che favoriscono l'adesione dei semi (es. acqua, latte, albume, tuorlo, ecc.) o di pizza aggiungendo a fine cottura gli ingredienti a crudo (es. olio, basilico, rucola, scaglie di parmigiano, pomodorini, salumi, ecc.)

1.1 PREPARAZIONE DEI PRODOTTI DI GUARNIZIONE

Preparare i prodotti di guarnizione, anche con molto anticipo, lavorandoli a seconda della finitura da produrre (es. affettare, tagliare, tritare, ecc.) e conservarli in contenitori preferibilmente di vetro o ceramica, controllando la temperatura di conservazione

ADA.02.02.06 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Ingredienti e prodotti per la guarnizione (guarnizioni da aggiungere prima della cottura o dopo la cottura)
- Strumenti per tagli e incisioni, pennelli per sostanze da fare aderire, ecc.

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di taglio e incisione
- Tecniche ed operatività di adesione delle varie tipologie di semi
- Tecniche ed operatività di lavorazione e conservazione dei prodotti per la finitura
- Tecniche ed operatività di guarnizione e finiture

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Pani e pizze conditi farciti e decorati

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Una tipologia di pane/pizza
2. Due differenti tipologie di guarnizioni: pre e post-cottura

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: esecuzione diretta di almeno una finitura/decorazione, attraverso applicazione di almeno una tecnica di taglio/adesione
2. Colloquio tecnico relativo alle attività ed alle tipologie di risorse e tecniche non oggetto di prova prestazionale

FONTI

Regione FVG, Repertorio Regionale delle qualificazioni "Produzione artigianale di pane, grissini, cracker", 2015

Aspetti tecnologici di panetteria e pasticceria" in Servizi e Tecniche di Enogastronomia-cucina, Franco

ADA.02.02.06 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA

Lucisano Editore

Regione ER, Sistema Regionale delle Qualifiche dell'Emilia Romagna, "Operatori di Panificio e Pastificio"

Regione Piemonte, "Disciplinare per l'eccellenza dell'impresa artigiana alimentare della panificazione"

Associazione studenti di Agraria Sassari, "Pane e panificazione"