

## **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

## ADA.02.02.06 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI DI PANETTERIA

### 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 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"