

**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

## 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”