

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

### 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 1

#### **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

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

## 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"