

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Predisporre le materie prime, i semilavorati e i condimenti base, a partire dal piano di lavoro fornito, avendo preventivamente effettuato il loro controllo qualitativo organolettico e disponendole per le diverse linee di produzione per le successive fasi di lavorazione o preparandole in prodotti pronti a cuocere per il consumo finale

1 - CONTROLLO

Grado di complessità 1

1.1 CONTROLLO INGREDIENTI E MATERIE PRIME

Effettuare il controllo visivo delle materie prime ed ingredienti che compongono il prodotto finale, verificandone le caratteristiche sulla base delle ricette

2 - MONDATURA E TAGLIO DI INGREDIENTI E MATERIE PRIME

Grado di complessità 1

2.1 PRE-TRATTAMENTI

Eseguire manualmente o attraverso l'utilizzo di macchinari eventuali trattamenti di pulitura e di eventuale taglio per eliminare le parti non commestibili

ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Materie prime
- Macchinari e strumenti per la pulitura, il taglio e il porzionamento
- Ricette
- Procedure di conduzione del processo
- Normativa igiene degli alimenti

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di lavorazione delle materie prime
- Tecniche ed operatività di controllo qualitativo organolettico

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Materie prime e ingredienti (semilavorati) pronti per le successive fasi di lavorazione

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di preparazione delle materie prime
2. L'insieme delle tecniche di controllo qualitativo organolettico

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: --
2. Colloquio tecnico relativo alla descrizione del processo di preparazione delle materie prime, a partire da una ricetta data, con particolare attenzione all'illustrazione dei parametri di controllo organolettico dei prodotti in entrata

ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

FONTI

Bruno Zanoni, Tecnologia alimentare. Contenuti e metodologie di studio, Libreriauniversitaria.it edizioni, 2011

SITOGRAFIA

<http://www.iifiir.org/>

<http://www.istitutosurgelati.it/>