

## ADA.02.01.07 - PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI DA CUOCERE

### 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**

Eeguire 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

## 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.iifir.org/>

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