

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

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 2** - Preparare i piatti pronti in base alle ricette e ai protocolli di preparazione previsti, curando il processo di miscelazione, cottura e calibratura e i successivi processi di stabilizzazione, pastorizzazione e sterilizzazione del prodotto

#### 1 - MISCELATURA/ASSEMBLAGGIO INGREDIENTI E MATERIE PRIME

Grado di complessità 1

##### 1.1 ASSEMBLAGGIO

Eeguire a mano e/o attraverso macchinari l'assemblaggio degli ingredienti e dei semilavorati secondo i dosaggi previsti controllando i parametri di miscelazione (velocità, tempo, percentuale degli ingredienti, ecc.) ed effettuare le operazioni di pesatura per il controllo dei tempi della successiva cottura

#### 2 - COTTURA

Grado di complessità 1

##### 2.1 COTTURA

Eeguire la cottura o la sola pre-cottura del prodotto secondo le ricette previste, controllando i parametri di processo (temperatura, delta del peso, tempo, pressione del vapore) dei macchinari preposti al trattamento termico (boule di cottura, forni, ecc.) ed il successivo raffreddamento del piatto cotto

#### 3 - PASTORIZZAZIONE/STERILIZZAZIONE

Grado di complessità 1

##### 3.1 PASTORIZZAZIONE/STERILIZZAZIONE

Eeguire le operazioni di trattamento termico controllando temperature e tempi per la riduzione dei rischi di contaminazione biologica secondo gli obiettivi di conservabilità previsti e controllare i parametri della successiva fase di raffreddamento (temperature e tempi)

## 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)**

- Ingredienti e materie prime tagliate e pulite
- Macchinari e strumenti per la miscelazione
- Strumenti di pesatura
- Macchinari per il trattamento termico e cottura (boule di cottura, forni, ecc.)
- Macchinari per la pastorizzazione e sterilizzazione
- Ricette
- Parametri di miscelazione (velocità, tempo, percentuale degli ingredienti, ecc.)
- Parametri di cottura (temperatura, delta del peso, tempo, pressione del vapore)
- Parametri di pastorizzazione e sterilizzazione (tempi e temperature) e per il raffreddamento

#### **TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Tecniche ed operatività di preparazione dei piatti in base alle ricette
- Tecniche ed operatività di stabilizzazione, pastorizzazione e sterilizzazione dei piatti pronti

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Piatti pronti pastorizzati/sterilizzati

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

##### **ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tecniche di conduzione, regolazione e controllo del processo di preparazione del piatto pronto
2. L'insieme delle tecniche di stabilizzazione, pastorizzazione e sterilizzazione dei piatti pronti

##### **DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: conduzione in situazione reale o simulata, a partire da una ricetta data, della preparazione di un piatto pronto
2. Colloquio tecnico relativo ad approfondimenti sui parametri di pastorizzazione e sterilizzazione del piatto oggetto della prova prestazionale

## 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/>