

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Effettuare la preparazione dell'impasto da pizza, seguendo con cura la fase di maturazione e lievitazione e conservando i pani di pasta per evitare che si secchino

1 - ATTIVITÀ PRELIMINARI

Grado di complessità 4

1.4 PIANIFICAZIONE DELL'UTILIZZO DI FARINE SPECIALI PER CELIACI O ALTRE INTOLLERANZE/ALLERGIE

Pianificare la preparazione di impasti specifici per la celiachia o altre allergie/intolleranze.

Grado di complessità 3

1.3 VERIFICA DELLE MATERIE PRIME

Verificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime.

Grado di complessità 2

1.2 PREPARAZIONE DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Preparare l'ambiente di lavoro curando il rispetto delle normative igienico sanitarie, haccp e di prevenzione e sicurezza, curando l'igiene personale e dell'ambiente di lavoro e indossando indumenti adatti.

1.2 PREPARAZIONE DEL PIANO DI LAVORO

Predisporre il piano di lavoro preparando utensili, strumenti e macchinari; contenitori, dosatori ed altre attrezzature necessarie alla preparazione e alla conservazione dell'impasto.

Grado di complessità 1

1.1 PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

Pianificare le fasi di lavoro e le quantità necessarie di prodotto, verificando il fabbisogno di prodotti e procurandosi eventuali ingredienti mancanti o insufficienti.

2 - PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLA STRUMENTAZIONE

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

Grado di complessità 5

2.5 PREPARAZIONE DELLA STRUMENTAZIONE PER L'IMPASTO SPECIALE

Predisporre e utilizzare in sicurezza attrezzature adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, cereali, kamut, soja, grani antichi, ecc.), assicurandosi dell'adeguatezza dell'ambiente di lavoro per trattare i prodotti speciali in modo da evitare contaminazioni.

Grado di complessità 4

2.4 PREPARAZIONE DELLA STRUMENTAZIONE PER L'IMPASTO

Predisporre e utilizzare in sicurezza attrezzature adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto da realizzare.

Grado di complessità 3

2.3 CALCOLO DEI TEMPI

Calcolare i tempi sulla base del tipo di impasto e periodo di somministrazione.

2.3 PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Preparare gli ingredienti mediante pesatura o dosaggio: farina, acqua, lievito, sale, olio, ... in funzione del tipo di impasto da realizzare.

Grado di complessità 2

2.2 SELEZIONE DEGLI IMPASTI

Selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e tenendo conto delle condizioni ambientali esterne ed interne del laboratorio.

Grado di complessità 1

2.1 SCELTA DEGLI INGREDIENTI

Scegliere e valutare gli ingredienti in base al tipo di impasto che si vuole realizzare e delle esigenze dei consumatori.

3 - PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

Grado di complessità 5

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

3.5 VERIFICA IN CORSO DI LAVORAZIONE

Verificare l'impasto durante tutte le fasi di lavorazione e di lievitazione intervenendo nel caso di anomalie rispetto a elasticità, umidità, rigidità, ...

Grado di complessità 4

3.4 UTILIZZO DEL METODO INDIRETTO (FASE 1)

Creare il preimpasto utilizzando una parte degli ingredienti preparati, adatti al tipo di impasto o di impasto speciale, secondo il metodo di fermento liquido (o polish) o biga oppure per autolisi, preimpastando acqua e farina per avviare i processi enzimatici e favorire un'accelerazione della maturazione e della lievitazione.

3.4 UTILIZZO DEL METODO INDIRETTO (FASE 2)

Aggiungere i restanti ingredienti nel giusto ordine e con i giusti dosaggi, impastando, avendo cura di raggiungere la consistenza e l'umidità ideale per il tipo di preparato che si vuole realizzare ().

Grado di complessità 3

3.3 UTILIZZO DEL METODO SEMIDIRETTO

Inserire gli ingredienti secondo il giusto ordine in base al tipo di farina, di lievito e del tipo di impasto, ed aggiungere la pasta di riporto (una parte di impasto già lievitata e maturata), impastando a mano o con macchina e avendo cura di raggiungere la consistenza e l'umidità ideale per il tipo di preparato che si vuole realizzare.

Grado di complessità 2

3.2 UTILIZZO DEL METODO DIRETTO MEDIANTE L'USO DI MACCHINARI

Inserire gli ingredienti secondo il giusto ordine nella macchina impastatrice e programmare tempi e modalità del macchinario in base al tipo di farina, di lievito e del tipo di impasto, avendo cura di raggiungere la consistenza e l'umidità ideale per il tipo di preparato che si vuole realizzare.

Grado di complessità 1

3.1 UTILIZZO DEL METODO DIRETTO MANUALE

Impastare a mano gli ingredienti nel giusto ordine, avendo cura di raggiungere la consistenza e l'umidità ideale per il tipo di preparato che si vuole realizzare.

4 - FOGGIATURA, MATURAZIONE, LIEVITAZIONE E CONSERVAZIONE

DEI PANI DI IMPASTO

Grado di complessità 3

4.3 LIEVITAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PANI

Proteggere adeguatamente i singoli pani di pasta in fase di lievitazione e fino al loro utilizzo per evitare che secchino, utilizzando materiali adatti, assicurandosi di non superare il punto di collasso dell'impasto.

Grado di complessità 2

4.2 MATURAZIONE DEI PANI

Lasciare maturare l'impasto con tempi adatti al tipo di farina, quantità e tipologia di lievito e del tipo di impasto, avendo cura di conservarlo in modo idoneo fino al momento dell'utilizzo.

Grado di complessità 1

4.1 FOGGIATURA DEI PANI

Suddividere l'impasto in porzioni e dare loro forme idonee al prodotto che si vuole realizzare.

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Tipologie di pizze e relativo ricettario
- Caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione e gramolatura dell'impasto - acqua, sale, farine, strutto, ecc
- Ingredienti per panificazione e loro comportamento durante la lavorazione dell'impasto (reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e alla lievitazione degli impasti)
- Principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici)
- Principali tipologie di impasti per la pizza
- Nozioni su allergeni e celiachia
- Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)
- Disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti da forno tipici o speciali (dop, igp, gluten free, ...)
- Disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali
- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche e operatività di igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
- Operatività di scelta degli strumenti e delle attrezzature di cucina più adatti
- Tecnica e operatività di organizzazione della cucina
- Tecnica e operatività di gestione delle scorte di magazzino
- Tecnica e operatività di dosaggio degli ingredienti
- Tecnica e operatività di scelta degli ingredienti
- Tecniche e operatività di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari
- Tecniche di impasto e lievitazione
- Tecnica e operatività di lavorazione impasti
- Tecniche di manipolazione dell'impasto da pizza
- Tecniche di utilizzo delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici, celle di lievitazione, ...)
- Modalità, tecniche e operatività di conservazione dei cibi
- Tecniche di pianificazione e organizzazione del lavoro

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Impasto pizza preparato secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare
- Impasto pizza correttamente conservato

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di pizze e ingredienti del loro impasto
2. Tutte le tecniche di impasto e lievitazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno una tipologia di pizza e due tipologie di impasto e lievitazione, preparazione degli impasti sulla base degli ingredienti e delle tecnologie date
2. Colloquio tecnico sul controllo di qualità degli ingredienti e sulle modalità di conservazione dell'impasto

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

FONTI

Regione Basilicata, Repertorio profili professionali

Regione Calabria, Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Regione Campania, Repertorio Regionale dei Titoli e delle Qualificazioni

Regione Emilia-Romagna, Qualifiche professionali della Regione Emilia-Romagna

Regione Friuli Venezia Giulia, Repertorio dei profili professionali

Regione Lazio, Repertorio delle competenze e dei profili

Regione Liguria, Repertorio ligure: le professioni

Regione Lombardia, Quadro Regionale degli Standard Professionali della Lombardia

Regione Marche, Repertorio Profili Professionali

Regione Umbria, Repertori degli standard professionali e formativi