

AMBITO di COMPETENZA (da Piano di Studio)	Modulo	Competenze di modulo	Conoscenze essenziali (da Piano di Studio)	abilità (da Piano di Studio)	contenuti
GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO Durata 17 ore	<u>Capacità organizzative</u>	<ul style="list-style-type: none"> -Collaborare efficacemente in gruppo -Riconoscere il ruolo del "capo squadra" -Applicare criteri di economicità nell'utilizzo delle materie prime -Applicare il rispetto delle norme di sicurezza -Pianificare le fasi lavorative -Distinguere prodotti idonei per la vendita 	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemi qualità e principali modelli di certificazione - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità -Metodi e tecniche per la rielaborazione e rilevazione delle situazioni di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di economicità - Applicare tecniche e metodi per ottimizzare tempi e gestire gli spazi - Formulare proposte di miglioramento organizzative nell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio - Predisporre attrezzature e procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie - Individuare problematiche organizzative e strategie di superamento 	<ul style="list-style-type: none"> - criteri di economicità - Pianificazione delle fasi lavorative - Pianificazione e controlli per evitare fonti di rischio nell'ambiente di lavoro - Rispettare le normative igienico-sanitarie - Idoneità dei prodotti per la vendita
GESTIONE DEGLI ACQUISTI Durata 23 ore	<u>La gestione del magazzino e ordini</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire le scadenze -Organizzare e gestire scorte e giacenze -Individuare le offerte migliori del momento per economizzare gli acquisti -Controllare le merci al ricevimento 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicativi di gestione magazzino - Filiere produttive - La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale - Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio - Normative ambientali e fattori d'inquinamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare tecniche di valutazione delle offerte - Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze - Applicare modalità di raccolta e di smaltimento di imballaggi e residui del 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo rotativo delle merci • Approvvigionamento delle materie prime • sistemi idonei per gestire il magazzino • Criteri di selezionare i fornitori per economizzare la gestione degli ordini - Controllo e differenziazione dello smaltimento delle lavorazioni ed imballaggi

				<p>processo lavorativo secondo le norme previste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valutare la qualità delle derrate alimentari in entrata 	dei processi lavorativi
<p>AMBITO di COMPETENZA (da Piano di Studio)</p>	<p>Modulo</p>	<p>Competenze di modulo</p>	<p>Conoscenze essenziali (da Piano di Studio)</p>	<p>abilità (da Piano di Studio)</p>	<p>contenuti</p>
<p>IDEAZIONE E PROGETTAZIONE</p> <p>Durata 140 ore</p>	<p><u>Bilanciatura standard delle ricette</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere le caratteristiche delle farine -Descrivere le tecniche di trasformazione dei cereali -Identificare le caratteristiche merceologiche delle materie prime per la panificazione, pasticceria, pizzeria e gelateria -Descrivere le caratteristiche e la funzione di lieviti - Descrivere semilavorati da gelateria e i loro leganti -Applicare tecniche di bilancia tura delle ricette 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti di arte bianca - Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte di pasticceria e arte bianca - Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime per prodotti di arte bianca pasticceria - Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande - Materie prime e prodotti che caratterizzano i sistemi e gli stili alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione degli ingredienti - Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza alla richiesta del cliente - Applicare tecniche e tecnologie di pasticceria arte bianca - Formulare proposte di abbinamento cibo bevande - Individuare fonti e valorizzare risorse in ambito enogastronomico 	<ul style="list-style-type: none"> - le fasi di macinatura dal cereale alla farina e relative caratteristiche - le sostanze fondamentali, materie prime collaterali, di supporto e semilavorati - Tecniche di bilanciature su impasti specifici - la trasformazione dei cereali (frumento, mais, segale, farro, orzo ecc...) - merceologia delle materie zuccherine (saccarosio, glucosio, destrosio, malto ecc), dei grassi (burro, olio, margarine, burro cacao ecc..), - Sostanze secche (farine, frutta secca,

					<p>amidi, cacao eccc...), sostanze liquide (acqua, latte. Uova ecc...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - (lieviti chimici, i leganti, stabilizzanti ecc..) - i semilavorati (paste aromatiche, confetture - i criteri di bilanciatura - sostituzione di alimenti allergenici con altri ingredienti tolleranti - abbinamenti di bevande su dolci e pani
AMBITO di COMPETENZA <i>(da Piano di Studio)</i>	Modulo	Competenze di modulo	Conoscenze essenziali <i>(da Piano di Studio)</i>	abilità <i>(da Piano di Studio)</i>	contenuti
PRODUZIONE	<u>Nuove tecniche di lavorazione nel rispetto dell'haccp e norme di sicurezza</u>	<ul style="list-style-type: none"> -Descrivere le tecnologie meccaniche -Riconoscere le differenze dovute alla manualità Utilizzare le corrette attrezzature nelle fasi della lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di ergonomia - Normativa igienico sanitaria ambientale e fattori d'inquinamento - Nuove tendenze gastronomiche - Elementi di enologia - Strumenti per la rilevazione e la rielaborazione dei rischi 	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati - Applicare abbinamenti di enologia ai vari tipi di prodotti panari e dolciari 	<ul style="list-style-type: none"> - attrezzature utilizzate nella produzione del settore - tecniche di sperimentazioni innovative - reazioni chimico-fisiche del contatto fra alimenti-

<p>Durata ore 175</p>		<ul style="list-style-type: none"> -Sperimentare nuove tecniche di lavorazione -Prevedere le reazioni chimiche conseguenti alle diverse lavorazioni -Scegliere la tecnica per impastare vari tipi di pane e pizza -Scegliere fra varie tecniche di cottura - scegliere la tecnica di alta e bassa pastorizzazione delle miscele gelato -Applicare correttamente i principi della raccolta differenziata -Applicare le norme di sicurezza e ergonomia nell'ambiente di lavoro -Adottare modulistica per segnalazioni temperature di conservazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di presentazione del piatto - Tecniche e tecnologie innovative - Igiene e legislazione igienico sanitaria correlate alla gestione di processi alimentari produttivi e di servizio - Pratiche e metodi per la gestione delle derrate alimentari non conformi 	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche innovative e creative per la preparazione del piatto - Adottare tecniche innovative e creative per la presentazione del piatto - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare modalità di raccolta e di smaltimento di imballaggi e di residui del processo lavorativo secondo le norme previste - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Identificare e rilevare negli ambienti di lavoro fonti di criticità, di rischio per la sicurezza - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità - Applicare protocolli di autocontrollo - Gestire la documentazione inerente al sistema HACCP - Identificare e rilevare fonti di criticità e di rischio per la sicurezza alimentare - Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi - Promuovere forme comportamentali di 	<ul style="list-style-type: none"> - sistemi d'impasto- - sistemi di cottura e conservazione - abbinare carta delle bevande ai prodotti panari e dolciari - sistemi di impastamento, cottura e conservazione - (metodi diretti, bighe, poolish, autolisi lievitazione naturale) frolle(sablée, montate, brisèe) pasta sfoglia (all'italiana, rapida, grande sviluppo, con ingredienti alternativi ecc...) - Le pizze da pizzeria e teglia - Pastorizzazione delle miscele e mantecazione miscele per gelato - (microonde, a vapore, forno ventilato, statico, induzione) - normative di sicurezza ambientali e i fattori d'inquinamento - Normativa di sicurezza alimentare
------------------------------	--	--	---	---	---

				prevenzione	<ul style="list-style-type: none"> - Modalità di compilazione della modulistica - Tecniche di controllo e rilevazione temperatura
<p>CONSERVAZIONE CONFEZIONAMENTO E VENDITE</p> <p>Durata 15 ore</p>	<p><u>Tecniche di conservazione confezionamento etichettature</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -gestire la produzione e conservazione dei prodotti di pasticceria e arte bianca - applicare i criteri dell'etichettatura -gestire lo stoccaggio il trasporto e l'esposizione di vendita dei prodotti di pasticceria e arte bianca 	<ul style="list-style-type: none"> - Etichettatura dei prodotti simboli, pittogrammi e normative - Ingredienti additivi e conservanti dei prodotti di panificazione e pasticceria - Tecniche e tecnologie di confezionamento del prodotto - Temperature di conservazione dei vari prodotti - vetrinistica 	<ul style="list-style-type: none"> -applicare le corrette temperature di conservazione dei prodotti -applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti artigianali di pasticceria e panificazione - applicare temperature per la procedure della catena del freddo -Inserire in etichetta le sostanze ritenute allergiche e le biodiversità dei prodotti la marcatura ecologica sugli imballaggi -utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti organolettici e merceologici dei prodotti di Trasformazione artigianale di arte bianca 	<ul style="list-style-type: none"> -stoccaggio corretto di conservazione degli alimenti di pasticceria e panificazione - confezionamento corretto dei prodotti di panificazione e pasticceria -etichettatura della merce con data e produzione e scadenza -i valori nutrizionali degli ingredienti da applicare sull'etichetta -gli allergeni dei prodotti da applicare sull'etichetta - disposizione di vendita in vetrina