

DIPARTIMENTO di Pasticceria e Arte Bianca

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F.
2021/2022



Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTI:

Ochner Angela

MATERIA P.0 Arte Bianca

CLASSE 1

Coordinatore Dipartimento: Cerbaro Nicola

Competenze previste:

- 1. Ruoli e figure professionali di settore**
- 2. Il laboratorio di arte bianca/pasticceria: aree di lavoro**
- 3. Attrezzature ed utensili**
- 4. Realizzazione ed analisi di un prodotto**

Obiettivi minimi:

- 1. Saper applicare la normativa HACCP e di salvaguardia ambientale**
- 2. Saper approntare la postazione di lavoro**
- 3. Utilizzare correttamente i D.P.I.**
- 4. Saper realizzare un prodotto di pasticceria**
- 5. Conoscere ed applicare i processi di controllo e di conservazione degli alimenti**

| Attività programmate per sviluppare le competenze previste | |
|--|---|
| Lezioni di teoria e di pratica in laboratorio scolastico | |
| Elenco moduli previsti e contenuti: | Abilità da sviluppare/promuovere: |
| Modulo 1: SICUREZZA ED IGIENE <ul style="list-style-type: none">• Prevenzione infortuni• Percezione del rischio• Rischi specifici• Rischi ambientali• D.P.I.• Uso corretto delle attrezzature• pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro• Igiene personale | <ul style="list-style-type: none">• Opera considerando il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro• Comprende l'importanza dell'utilizzo dei D.P.I. per prevenire infortuni• Riconosce la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali• Mette in atto la procedura corretta di pulizia e sanificazione ed utilizza correttamente i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura |
| Modulo 2: UTENSILI ED ATTREZZATURE | |

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • L'attrezzatura in uso nei laboratori • Gli utensili di pertinenza • Macchinari specifici: abbattitore, celle di lievitazione, sfogliatrice... • La mise en place di pasticceria • La ricetta e le relative procedure • Recupero materie prima e corretto stoccaggio | <p>Utilizza gli utensili idonei al tipo di lavorazione richiesta</p> <p>Utilizza le attrezzature idonee al tipo di lavorazione richiesta</p> <p>Utilizza i macchinari idonei al tipo di lavorazione richiesta</p> <p>Applica le procedure di controllo sulle materie prime alimentari in entrata</p> <p>Applica metodi base di lavorazione e conservazione degli alimenti</p> <p>Lavora applicando la normativa HACCP e Antinfortunistica</p> |
| <p>Modulo 3: MATERIE PRIME</p> <ul style="list-style-type: none"> • I grassi • Le farine • Le uova e gli ovoprodotti • Latte e derivati | <p>Utilizza e mette in connessione i vari ingredienti per costruire una ricetta</p> <p>Conosce le proprietà nutritive delle materie prime utilizzate</p> <p>Conosce l'aspetto tecnico delle materie prima utilizzate</p> <p>Esegue il corretto stoccaggio delle materie prime di base, lavorate e semilavorate in utilizzo</p> |
| <p>Modulo 4: METODI DI COTTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e cottura in forni statici • Processi Operativi di produzione • Modalità di servizio • Recupero ed abbattimento • Riordino e disbrigo | <p>Mette in relazione attrezzature idonee per le tipologie di cottura richieste</p> <p>Riconosce, assaggiando ed osservando, gli standard qualitativi ed estetici di un prodotto finito</p> <p>Applica i principali metodi di cottura</p> <p>Applica le corrette temperature di conservazione, mantenimento ed abbattimento di un prodotto</p> <p>Opera secondo alcune modalità di servizio</p> <p>Applica la corretta prassi di recupero dei prodotti avanzati</p> |

| | |
|--|---|
| | Applica le procedure di riordino e disbrigo del reparto e del laboratorio |
|--|---|

Metodologie ed accertamento degli apprendimenti

Per ogni quadrimestre verrà effettuata almeno una verifica scritta, pratica e/o orale

Nella valutazione degli elaborati, nei colloqui orali e nella valutazione si terrà conto:

- delle conoscenze e competenze acquisite
- dei progressi rispetto al livello di partenza
- dell'impegno e della partecipazione

ALLEGATI:

- GRIGLIA DI VALUTAZIONE