



**DIPARTIMENTO di Pasticceria Arte bianca**

**PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA**

**A.F.  
2021/2022**



Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

**DOCENTI:**

CERBARO NICOLA

GIRARDELLI TIZIANA

BALDO VALENTINO

**MATERIA** Operatore di pasticceria e  
panificazione

**CLASSE 1°**

**COORDINATORE DIPARTIMENTO: NICOLA CERBARO**

**Competenze previste:**

1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte e materiali) e del sistema di relazione.
2. Approntare, monitorare, e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, dal risultato atteso.
3. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri.
4. 2 Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti.
5. 3 Eseguire attività di conservazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di prodotti lievitati e dolciari.
6. 4 Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazione.

Attività programmate per sviluppare le competenze previste	
Elenco unità didattiche previste e contenuti:	Abilità da sviluppare/promuovere: <sup>1</sup>
Unità didattica 1: ...Sicurezza ed igiene negli ambienti di lavoro. <ul style="list-style-type: none"><li>● Prevenzione infortuni</li><li>● Percezione del rischio</li><li>● Rischi specifici</li><li>● Rischi ambientali</li><li>● D.P.I.</li><li>● Uso corretto attrezzature</li><li>● Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Adottare comportamenti lavorativi coerenti, con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.</li><li>● Adottare comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li><li>● Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento sulla base delle diverse tipologie di rifiuti.</li><li>● Applicare la normativa HACCP.</li><li>● Applicare le corrette procedure pulizie riordino dei laboratori di pasticceria e panificazione.</li></ul>
Unità didattica 2: ...La codifica degli utensili e delle attrezzature. <ul style="list-style-type: none"><li>● L'attrezzatura in uso nei laboratori</li><li>● Gli utensili di pertinenza</li><li>● Macchinari specifici</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Sceglie e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>● Utilizza in sicurezza di attrezzature, utensili e macchinari specifici.</li><li>● Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili e attrezzature di settore.</li></ul>

<sup>1</sup> Le abilità indicate devono essere riprese dal curriculum disciplinare d'Istituto (Programmazione generale).



Unità didattica 3: ...Merceologia alimentare.	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Farine</li><li>● Grassi</li><li>● Uova</li><li>● frutta e verdura</li><li>● Accenni sui lieviti</li><li>● Zuccheri</li><li>● Allergeni</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Identificare le materie prime e le loro caratteristiche.</li><li>● Individuare le materie prime adatte alle lavorazioni</li><li>● Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite.</li><li>● Individuare gli Allergeni.</li></ul>
Unità didattica 4: ...Le principali lavorazioni di base.	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Impasti di base pasticceria ( Frolle, sfoglia, creme, Pan di Spagna, patè e choux)</li><li>● Impasti base pasta fresca e farciture.</li><li>● Impasti lievitati di base</li><li>● Cotture di base.</li><li>● Tagli di base di frutta e verdura.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Organizzare il proprio lavoro e rispettare i tempi di lavoro</li><li>● Applicare metodi e tecniche di cottura.</li><li>● Applicare tecniche di lavorazione delle paste frolle, sfoglia, pan di Spagna, creme e pate e choux.</li><li>● Applicare tecniche di guarnizione e farcitura.</li><li>● Utilizzare i prodotti per la realizzazione delle paste fresche e delle farce.</li><li>● Applicare tecniche basi per la preparazione di lievitati.</li></ul>
Unità didattica 5: Utilizzo delle tecnologie informatiche.	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Applicazione e utilizzo di strumenti per la creazione di contenuti digitali.</li><li>● Utilizzo delle piattaforme software e di applicazioni per elaborazioni e condivisioni di file</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Condividere e comunicare e collaborare con gli altri in ambiente digitale.</li><li>● Ricercare nel web informazioni.</li><li>● Utilizzare ,in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza.</li><li>● Sviluppare contenuti digitali.</li></ul>

**Metodologie**

- lezioni frontali, lezioni pratiche di laboratorio, lezione partecipata.

**Attività di recupero**

- attività di recupero in laboratorio pomeridiano e in itinere, attività di recupero teorico in aula.

**Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà**

- scienze degli alimenti e laboratorio digitale.