



---

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

---

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>AREA TECNICO PROFESSIONALE</b>	
<b>DISCIPLINA</b>	<i>Processi Operativi_PASTICCERIA (PO_P)</i>
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	<i>34 ore (codoc/artic. con PO_cucina)</i>
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	<i>primo anno comune_settore Servizi: alberghiero e della ristorazione</i>
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	<i>prime</i>
<b>COMPETENZE:</b>	
<p>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 materiali) e del sistema di relazioni.</p> <p>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, del risultato atteso</p> <p>Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p> <p>Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti</p> <p>Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di prodotti lievitati e dolciari</p> <p>Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di prodotti lievitati e dolciari, di pasticceria secca, fresca e cioccolateria.</p> <p>Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente</p>	



ABILITA'	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li><li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li><li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li><li>- Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette</li><li>- Applicare la normativa HACCP</li><li>- Applicare le corrette procedure di pulizia e riordino dei laboratorio di pasticceria e panificazione</li><li>- Applicare le tecniche di conservazione</li><li>- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti</li><li>- Applicare tecniche base di produzione di paste fresche e secche e principali tecniche di cucina</li><li>- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li><li>- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura</li><li>- Applicare tecniche di lavorazione delle paste frolle, sfoglia, pan di spagna, creme e patè e choux</li><li>- Applicare tecniche di taglio verdure e carni con elementi di cottura base</li><li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Identificare le materie prime e le loro caratteristiche</li><li>- Individuare gli allergeni</li><li>- Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione</li><li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Organizzare il proprio lavoro</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li><li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li><li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li><li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li><li>- Nozioni di primo soccorso</li><li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li><li>- Allergeni contenuti nei semilavorati e nelle materie prime</li><li>- Attrezzature e metodi di cottura</li><li>- Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale e internazionale</li><li>- Caratteristiche della preparazione del pan di spagna</li><li>- Caratteristiche della preparazione della pasta sfoglia</li><li>- Caratteristiche delle varie preparazioni della pasta frolla</li><li>- Caratteristiche tecniche delle materie prime.</li><li>- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati</li><li>- Conservazione a temperatura controllata, in mancanza di ossigeno, per disidratazione</li><li>- Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata</li><li>- Elementi base delle creme da farcitura</li><li>- Elementi base di gestione magazzino</li><li>- Elementi base di merceologia.</li><li>- Elementi della cucina nazionale e locale con elementi delle preparazione base</li><li>- Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura</li><li>- Elementi di ergonomia</li><li>- Elementi di produzione di biscotteria classica</li><li>- Elementi di produzione di paste ripiene</li><li>- Elementi di servizio di sala dei prodotti di pasticceria</li><li>- Elementi di utilizzo di tecniche del freddo e del caldo</li><li>- Il laboratorio di pasticceria e panificazione: attrezzature e utensili</li><li>- Ingredienti base per la produzione di prodotti per intolleranze alimentari</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Macedonia di frutta fresca</li><li>➤ Pasta frolla</li><li>➤ Pasta sfoglia</li><li>➤ Crema pasticcera</li><li>➤ Farina</li><li>➤ Burro/margarina</li><li>➤ Uova</li><li>➤ Zucchero</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>- Rispettare i tempi di lavoro</li><li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite</li><li>- Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche</li><li>- Utilizzare gli ingredienti nella produzione di dolci per intolleranze e allergie</li><li>- Utilizzare gli strumenti base per la gestione magazzino</li><li>- Utilizzare i prodotti per la realizzazione delle paste fresche e delle farce</li><li>- Utilizzare le principali tecniche di lavorazione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Principali elementi di stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati</li><li>- Processi di farcitura e decorazione prodotti di pasticceria</li><li>- Processi di lavorazione e di impasto per i prodotti lievitati</li><li>- Produzione di prodotti da forno classici</li><li>- Realizzazione della miscelazione di semole, farine, altri ingredienti (es.: spinaci, pomodori, ecc.) per la produzione di pasta fresca artigianale colorata</li><li>- Sistema di pulizia e relativa normativa dei prodotti utilizzati</li><li>- Sistema HACCP</li><li>- Sistemi di organizzazione dei laboratori</li><li>- Tecniche di produzione a base di pate a choux</li><li>- Tecniche di produzione di impasti di panificazione lievitati a metodo diretto</li><li>- Tecniche di produzione di paste fresche</li><li>- Temperature di conservazione</li><li>- Tipologie delle farine e caratteristiche tecniche.</li><li>- Tipologie delle principali materie prime quali: farine, zuccheri, uova, lieviti, grassi, latticini</li><li>- Tipologie di cioccolato e caratteristiche</li><li>- Tipologie di frutta e frutta a guscio e caratteristiche</li></ul>	
---	---	--