



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO	
AREA TECNICO PROFESSIONALE	
DISCIPLINA	<i>Processi Operativi_PASTICCERIA (PO_P)</i>
MONTE ORE COMPLESSIVO	45 <i>(artic. con PO_cucina)</i>
INDIRIZZO DI STUDIO	<i>OPERATORE DI CUCINA</i>
CLASSE DI RIFERIMENTO	<i>CLASSI 2°</i>
COMPETENZE:	
<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">- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti- Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette- Applicare la normativa HACCP- Applicare le corrette procedure di pulizia e riordino dei laboratorio di pasticceria e panificazione- Applicare le tecniche di conservazione- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti- Applicare tecniche base di produzione di paste fresche e secche e principali tecniche di cucina- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura- Applicare tecniche di lavorazione delle paste frolle, sfoglia, pan di spagna, creme e patè e choux- Applicare tecniche di taglio verdure e carni con elementi di cottura base- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Identificare le materie prime e le loro caratteristiche- Individuare gli allergeni- Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore	<ul style="list-style-type: none">- Principali terminologie tecniche di settore/processo- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore- Allergeni contenuti nei semilavorati e nelle materie prime- Attrezzature e metodi di cottura- Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale e internazionale- Caratteristiche della preparazione del pan di spagna- Caratteristiche della preparazione della pasta sfoglia- Caratteristiche delle varie preparazioni della pasta frolla- Caratteristiche tecniche delle materie prime.- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati- Conservazione a temperatura controllata, in mancanza di ossigeno, per disidratazione- Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata- Elementi base delle creme da farcitura- Elementi base di gestione magazzino- Elementi base di merceologia.- Elementi della cucina nazionale e locale con elementi delle preparazione base- Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura- Elementi di ergonomia- Elementi di produzione di biscotteria classica- Elementi di produzione di paste ripiene- Elementi di servizio di sala dei prodotti di pasticceria- Elementi di utilizzo di tecniche del freddo e del caldo- Il laboratorio di pasticceria e panificazione: attrezzature e utensili	<ul style="list-style-type: none">➤ Pasta frolla➤ Pasta sfoglia➤ Crema pasticcera➤ Farina➤ Burro/margarina➤ Uova➤ Zucchero➤ Pasta per bigné➤ Pan di spagna➤ Torta di carote➤ Focaccia classica➤ Pane con metodo diretto



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