



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO	
AREA TECNICO PROFESSIONALE	
DISCIPLINA	PO_PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
MONTE ORE COMPLESSIVO	321
INDIRIZZO DI STUDIO	TECNICO DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA
CLASSE DI RIFERIMENTO	quarta
COMPETENZE:	
<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>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>Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare</p> <p>Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite</p> <p>Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali</p> <p>Intervenire nelle attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure</p> <p>Intervenire nelle attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure</p>	



Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerche, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

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- Adottare procedure e tecniche di utilizzo e mantenimento della catena del freddo- Adottare tecniche innovative e creative per la preparazione di prodotti- Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria- Applicare criteri di economicità, di verifica dei costi e del rapporto qualità/prezzo- Applicare criteri di selezione degli ingredienti- Applicare criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria- Applicare e utilizzare criteri e contenuti dell'etichettatura nutrizionale- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità nel settore della trasformazione cerealicola- Applicare le corrette temperature di conservazione dei prodotti alimentari- Applicare metodi di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente- Applicare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze- Applicare modalità di coordinamento del lavoro- Applicare procedure di gestione degli ordini	<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- Alimenti DOP/IGP e prodotti eco/biologici- Analisi dei costi e del rapporto qualità/prezzo- Applicativi di gestione magazzino- Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici di panificazione e pasticceria- Criteri di programmazione per la produzione di prodotti gastronomici di panificazione e pasticceria- Criteri e stili di composizione e presentazione del prodotto- Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande- Criteri e tecniche di composizione per le diverse tipologie di proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria- Culture e tendenze gastronomiche di panificazione e pasticceria italiana ed internazionale	<ul style="list-style-type: none">➤ cereali e farina (tipologia, utilizzo ,materie prime, food cost, gestione in magazzino)➤ La pasta frolla (tipologia, tecnica/bilanciatura, utilizzo, materie prime, food cost, gestione magazzino)➤ La biscotteria (tipologia, tecnica, utilizzo, materie prime, food cost, gestione in magazzino, etichettatura)➤ Preimpasti (tipologia, tecnica/bilanciatura, utilizzo, materie prime, food cost, gestione laboratorio)➤ La panificazione (tipologia, tecnica, utilizzo, materie prime, food cost, gestione in magazzino, etichettatura)➤ La pasticceria mignon/fresca



<ul style="list-style-type: none">- Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti artigianali di panificazione e pasticceria- Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità/prezzo- Applicare tecniche di analisi del mercato- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Applicare tecniche di indagine finalizzate alla fidelizzazione del cliente- Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/servizio- Applicare tecniche di promozione del prodotto/servizio- Applicare tecniche di selezione dei fornitori- Applicare tecniche di valutazione delle offerte- Applicare tecniche e criteri di budgeting- Applicare tecniche e criteri di determinazione dei prezzi- Applicare tecniche e metodi per ottimizzare tempi e gestire gli spazi- Applicare tecniche innovative e creative per la manipolazione, lavorazione, trasformazione e cottura delle materie prime e dei semilavorati- Applicare temperature per le procedure della catena del freddo- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Evidenziare in etichetta materie prime di qualità come strumento di marketing- Formulare proposte di abbinamento cibo bevande- Formulare proposte di prodotto/servizio in base alla richiesta del cliente- Identificare le filiere della produzione alimentare- Impiegare metodi e strumenti per aggiornare scorte, giacenze e pianificare gli acquisti- Individuare fonti e valorizzare risorse in ambito enogastronomico- Individuare gli allergeni contenuti nelle materie prime e nei prodotti- Individuare gli stili e i prodotti alimentari in funzione dei regimi alimentari e dietetici- Individuare le principali caratteristiche delle culture e tendenze gastronomiche di	<ul style="list-style-type: none">- Definizione del rapporto qualità/prezzo- Direttive e normative di settore- Tecniche di analisi del mercato- Elementi di budgeting- Elementi di chimica organica correlati alle preparazioni alimentari di panificazione e pasticceria- Elementi di contrattualistica sulle forniture- Elementi di cultura enogastronomica legati al territorio- Elementi di customer satisfaction- Elementi di enogastronomia- Elementi di ergonomia- Elementi di estetica dei prodotti gastronomici di panificazione e pasticceria- Elementi di marketing- Elementi di tecnica commerciale- Elementi di tecnologia alimentare e dietetica- Etichettatura dei prodotti: simboli, pittogrammi e normative- Filiere produttive- I "claims" nutrizionali e salutistici- Ingredienti, additivi e conservanti dei prodotti di panificazione e pasticceria- La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale- Materie prime e prodotti che caratterizzano i sistemi e gli stili alimentari- Modelli organizzativi del reparto e delle imprese operanti nei settori di riferimento- Pratiche e metodi per la gestione delle non conformità nel processo di lavoro- Principali comportamenti alimentari e regimi dietetici- Principali stili di acquisto e consumo alimentare in base a fattori economici, sociali e culturali- Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità- Protocolli di autocontrollo	<p>(tipologia, tecnica, utilizzo, materie prime, food cost, gestione magazzino, etichettatura)</p> <ul style="list-style-type: none">➤ I grandi lievitati (tipologia, tecnica/bilanciatura, utilizzo, materie prime, food cost, gestione magazzino, etichettatura)➤ lievitato dolce (tipologia, tecnica/bilanciatura, utilizzo, materie prime, food cost, gestione magazzino, tipologia di vendita)➤ il gelato (tipologia, tecnica/bilanciatura, utilizzo, materie prime, food cost, gestione laboratorio, stoccaggio, gestione prodotti in magazzino)➤ La pizza (tipologia, tecnica/bilanciatura, utilizzo, materie prime, food cost, gestione magazzino)➤ Torte da forno (tipologia, tecnica/bilanciatura, (utilizzo, materie prime, food cost, gestione)➤ Strutture moderne applicate in varie preparazioni (tipologia, tecnica/bilanciatura, utilizzo, materie
---	---	---



<p>panificazione e pasticceria nazionale ed internazionale</p> <ul style="list-style-type: none">- Individuare strategie e modalità di gestione delle non conformità delle derrate e nel processo di lavoro- Individuare tecniche e tecnologie innovative per ideare prodotti di panificazione e pasticceria- Inserire in etichettatura le sostanze ritenute allergeniche, le biodiversità dei prodotti e la marcatura ecologica sugli imballaggi- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Organizzare il proprio lavoro- Predisporre proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria in funzione degli stili di acquisto e consumo- Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali- Redigere proposte in funzione del budget disponibile- Rispettare i tempi di lavoro- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Utilizzare alimenti tipici del territorio- Utilizzare idonei sistemi di conservazione degli alimenti, dei prodotti di panificazione e pasticceria- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali- Utilizzare l'aspetto artistico per distinguere la panetteria/pasticceria artigianale di alta qualità da quella industriale- Utilizzare procedure e metodi di controllo degli aspetti organolettici e merceologici dei prodotti di trasformazione artigianale/industriale di panificazione e pasticceria- Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni- Utilizzare strumenti e documenti di reporting- Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, confezionamento e conservazione dei prodotti di panificazione e pasticceria- Utilizzare tecniche e tecnologie innovative- Valutare la qualità delle derrate alimentari in entrata- Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta	<ul style="list-style-type: none">- Scienze, tecnologie alimentari e dietetica- Sistemi di qualità e principali modelli di certificazione- Standard di qualità della produzione gastronomica di panificazione e pasticceria- Strategie di promozione- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità- Tecniche di allestimento vetrine e banchi espositivi per prodotti gastronomici della panificazione e pasticceria- Tecniche di budgeting- Tecniche di confezionamento e conservazione dei prodotti di panificazione e pasticceria- Tecniche di controllo ed analisi- Tecniche di determinazione di costi, prezzi e del rapporto qualità/prezzo- Tecniche di indagini finalizzate alla fidelizzazione del cliente- Tecniche di reporting- Tecniche di trasformazione delle materie prime per la panificazione e pasticceria- Tecniche di valutazione delle offerte- Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio- Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto- Tecniche e tecnologie di gastronomia di panificazione e pasticceria- Tecniche e tecnologie innovative per la produzione di prodotti gastronomici della panificazione e pasticceria- Tecniche e tecnologie per il confezionamento del prodotto- Tecniche e tecnologie per la conservazione dei prodotti gastronomici della panificazione e pasticceria- Tipologie di costi- Tipologie di food cost, preventivo e consuntivo- Valutazione, qualificazione e monitoraggio dei fornitori- Software specifico di settore	<p>prime, food cost, gestione in magazzino)</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Dessert al piatto (tipologia, tecnica/bilanciatura, utilizzo, materie prime, food cost, gestione)➤ Cioccolateria (tipologia, tecnica/bilanciatura, utilizzo, materie prime, food cost, gestione)
---	---	---