

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

AREA DI APPRENDIMENTO AREA TECNICO PROFESSIONALE	
DISCIPLINA	PO_PANIFICAZIONE E PASTICCERIA (PO_PP)
MONTE ORE COMPLESSIVO	341
INDIRIZZO DI STUDIO	OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
CLASSE DI RIFERIMENTO	terza
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>Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni</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">- Organizzare il proprio lavoro- Rispettare i tempi di lavoro- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore- 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 metodi e tecniche di cottura- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti	<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- 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 e con conservanti- Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata- Creme da farcitura- Dolci al cucchiaio come mousse, bavaresi, ganache, panne cotte, charlotte tiramisù ecc...- Dolci e pani per intolleranze alimentari- Elementi base di gestione magazzino- Elementi base di merceologia.- Elementi di base della pasticceria per buffet salato- Elementi di decorazione (cornetto, pasta di zucchero, marzapane, cioccolato plastico e coloranti alimentari), guarnizione e farcitura- Elementi di produzione biscotteria innovativa- Gestione dei processi di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta fresca	<ul style="list-style-type: none">- Torta meringata- Torta tenerina- Cantucci- Baci di dama- Tiramisu- Crème brûlée- Panna cotta con coulis di lampone- Tartellette alla frutta con salsa vaniglia- Torta sacher- Bavarese alla crema- Semifreddo alla crema- Mousse di fragole- Pane ciabatta- Focaccia classica- Tipologie meringhe- Pasta sfoglia/inversa/lievitata- Torta saint honorè- Pan di spagna- Pasta choux- Pane- Pane farro- Preimpasti- Creme- Mousse al cioccolato- Pasta brisè- Pasta fresca- Paste fresche ripiene- Antipasto caldo



<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura- Applicare tecniche di decorazione.- Applicare tecniche di lavorazione delle paste frolle, sfoglia, pan di spagna, creme e pâte e choux- Applicare tecniche di produzione di panificazione e pasticceria per intolleranze alimentari- Applicare tecniche di produzione di pasticceria salata- Applicare tecniche di produzione per dolci al cucchiaio.- Applicare vari metodi di temperaggio delle varie tipologie di cioccolato- Identificare le materie prime, anche di nuova concezione e le loro caratteristiche- Individuare gli allergeni- Individuare le caratteristiche delle materie prime- Individuare le materie prime adatte alle lavorazioni- Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione- 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	<ul style="list-style-type: none">artigianale e successivo raffreddamento- Il laboratorio di pasticceria e panificazione: attrezzature e utensili- Materie prime per le varie intolleranze e i principali semilavorati in commercio- Metodi di lievitazione e controllo della stessa- Pan di spagna aromatizzati- Preparazioni a base della pasta sfoglia, pasta sfoglia inversa e brisé.- Principali attrezzature ed il loro utilizzo- Principali conservanti/coloranti edulcoranti chimici e naturali- Principali elementi di stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati- Processi di lavorazione e di impasto per i prodotti lievitati- Produzione di prodotti da forno innovativi con l'utilizzo di nuove materie prime- Produzioni a base di pate a choux- Realizzazione della miscelazione di semole, farine, altri ingredienti per la produzione di pasta fresca artigianale colorata- Sistema di pulizia e relativa normativa dei prodotti utilizzati- Sistema HACCP- Sistemi di organizzazione dei laboratori- Taglio e realizzazione dei diversi formati della pasta artigianale- Tecniche di base di pizzeria da ristorazione- Tecniche di produzione di cioccolateria con varie tipologie di cioccolato e surrogati- Tecniche di produzione di panificazione con preimpasti e fermentazioni per la produzione di pani classici del territorio- Tecniche di produzione lievitati di pasticceria classici come brioche e focacce dolci e innovativi	
--	--	--



<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare gli strumenti base per la gestione magazzino- Utilizzare le principali tecniche di lavorazione delle uova e della preparazione delle varie tipologie di meringhe- Utilizzare tecniche di produzione di impasti lievitati di pasticceria, panificazione e pizzeria- Utilizzare tecniche di produzione e conservazione di paste fresche e secche, classiche e aromatizzate- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali- Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto- Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)	<ul style="list-style-type: none">- Tecniche e tecnologie di produzione di semifreddi sia a base parfait che di meringa- Temperature di conservazione- Tipologie delle materie prime quali: farine, zuccheri, uova, lieviti, grassi, latticini, cioccolato- Tipologie di frutta e frutta a guscio e caratteristiche- Tipologie di semilavorati di settore.- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici- Software specifico di settore	
---	---	--