

[Z1.10] PASTICCIERE**Descrizione sintetica:**

Il Pasticciere è in grado di progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzandone la presentazione con modalità creative.

SISTEMI DI REFERENZIAMENTO	
Sistema di riferimento	Denominazione
Settore economico-professionale (S.E.P.)	Produzioni alimentari
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	2.144.426 - Produzione di prodotti di pasticceria artigianale
Livello E.q.f.	3
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai
Posizione/i classificatoria/e ISTAT ATECO 2007	56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie

UNITÀ DI COMPETENZA – Progettazione ricette e carta dessert**RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Elaborare nuove ricette e carte dessert rispondenti ad accostamenti di gusto corretti ed innovativi ed alle aspettative rilevate dall'analisi del mercato di riferimento

LIVELLO E.q.f.: 4**CONOSCENZE**

- Caratteristiche merceologiche, fisiche e nutrizionali degli alimenti dolci e delle materie prime
- Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc.
- Tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc.
- Nozioni relative alla tradizione pasticceria italiana
- Nozioni relative alle principali intolleranze e allergie alimentari
- Ricettario di base
- Tipologia di accostamenti, farcitura, estetica
- Modalità di progettazione di una ricetta
- Elementi di analisi del mercato

ABILITA'

- Concepire aggregati ed assemblaggi innovativi degli ingredienti di pasticceria in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte

- Individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria
- Ipotizzare accostamenti di gusto tra prodotti di pasticceria dolce
- Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Elaborare, sulla base di indicazioni sulle attese del mercato, una ricetta dolciaria/una carta dessert evolutiva rispetto ai riferimenti tradizionali

PRESTAZIONE MINIMA ATTESA IN ESITO ALLA VALUTAZIONE

Sviluppo di almeno una ricetta dolciaria, completa nell'indicazione di ingredienti, tecniche e sequenza di lavorazione, posizionandola in una carta dessert

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Lavorazione di impasti e creme

RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA

Preparare e conservare i semilavorati di pasticceria, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime, per l'avvio della produzione e le successive operazioni di lievitazione e cottura dei semilavorati

LIVELLO E.q.f.: 3

CONOSCENZE

- Ricettario di impasti e creme
- Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati
- Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio ecc.
- Modalità e tecniche di formatura
- Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura

ABILITA'

- Controllare la qualità delle materie prime
- Individuare dosaggi e grammature degli ingredienti, in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare
- Applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria
- Formulare la composizione di impasti base in ragione di temperatura esterna e livello di umidità
- Selezionare attrezzature e tecniche adeguate per la lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Realizzare un impasto base comprendente la lavorazione del cioccolato e dello zucchero, effettuando il dosaggio degli ingredienti e controllando i parametri esterni di temperatura e umidità

PRESTAZIONE MINIMA ATTESA IN ESITO ALLA VALUTAZIONE

Impasto base realizzato con il corretto dosaggio degli ingredienti

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Gestione processo di lievitazione**RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Gestire il processo di lievitazione, curando i parametri dell'ambiente e intervenendo in caso di eventuali anomalie

LIVELLO E.q.f.: 3

CONOSCENZE

- Il processo di lievitazione dei prodotti di panificio-pasticceria
- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lievitazione
- Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione ecc.
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)
- Fasi del processo di conservazione
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti

ABILITA'

- Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura ecc.
- Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico - chimiche del prodotto
- Rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative
- Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione-pasticceria e determinare il tempo complessivo della lievitazione

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Condurre la lievitazione di prodotti di panificio/pasticceria, impostando i parametri ambientali e gestendo le fasi di processo

PRESTAZIONE MINIMA ATTESA IN ESITO ALLA VALUTAZIONE

Realizzazione di almeno un impasto lievitato

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Cottura dei prodotti da forno**RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Realizzare la cottura dei prodotti da forno, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento

LIVELLO E.q.f.: 3

CONOSCENZE

- Tecniche di cottura, controllo del suo avanzamento e controllo del raffreddamento e suo processo
- Indicatori di qualità dei prodotti finiti e delle fasi di lavorazione
- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla cottura del pane e della pasticceria
- Tipologie e meccanismi di funzionamento dei forni
- Strumenti di misurazione della temperatura
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro

ABILITA'

- Determinare l'ambientazione ottimale dei forni, in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso ecc.)
- Leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno, in relazione ai diversi gradi di temperatura (evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, dei prodotti di pasticceria ecc.)
- Impostare correttamente i tempi e le modalità di cottura dei forni
- Seguire il processo di cottura, valutandone lo stato di avanzamento
- Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative, anche di carattere tecnologico (temperatura, tempo ecc.)
- Valutare la qualità dei prodotti, traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Definire i parametri di un forno e stabilire i tempi di cottura, sulla base delle caratteristiche del prodotto da realizzare

PRESTAZIONE MINIMA ATTESA IN ESITO ALLA VALUTAZIONE

Gestione del processo di cottura di un prodotto lievitato

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Farcitura e decorazione di un prodotto dolciario**RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA**

Ultimare i prodotti di pasticceria artigianale, eseguendo le decorazioni e le eventuali farciture

LIVELLO E.q.f.: 3**CONOSCENZE**

- Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato ecc.)
- Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria

ABILITA'

- Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari
- Configurare, in modo creativo, il prodotto finito, scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato
- Rappresentare disegni e forme, utilizzando creme e zucchero
- Scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria, realizzate con la lavorazione del cioccolato e dello zucchero

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Realizzare la farcitura, la decorazione e la guarnizione di un dolce, secondo le specifiche fornite (tipologia di dolce e di ingredienti per farciture e decorazioni)

PRESTAZIONE MINIMA ATTESA IN ESITO ALLA VALUTAZIONE

Dolce farcito e guarnito, nel rispetto degli standard di qualità e d'immagine prefissati

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro

RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di sanificazione atti ad assicurare la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso

LIVELLO E.q.f.: 3

CONOSCENZE

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari
- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni
- Principi di igiene e cura della persona
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina

ABILITA'

- Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti
- Lavare e sanificare l'area di lavoro
- Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Definire le modalità di gestione di un processo di garanzia dell'igiene dell'ambiente e delle attrezzature di lavoro

PRESTAZIONE MINIMA ATTESA IN ESITO ALLA VALUTAZIONE

Pianificazione delle attività di garanzia dell'igiene

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA – Allestimento del posto di lavoro

RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA

Allestire il posto di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle ricette

LIVELLO E.q.f.: 3

CONOSCENZE

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro
- Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza
- Terminologia tecnica

ABILITA'

- Allestire il posto mobile di lavoro con attrezzature e strumenti
- Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere

veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Allestimento di posto mobile di lavoro, sulla base della ricetta da realizzare

PRESTAZIONE MINIMA ATTESA IN ESITO ALLA VALUTAZIONE

Attrezzature individuate e posto mobile di lavoro allestito

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale