



R4 – PANIFICATORE/ PIZZAIOLO 1 : GLI ELEMENTI BASE DELLA PROFESSIONE - 72 ore

CONTENUTI MODULO FORMATIVO

- Piano di autocontrollo: legge 193/97
- Le materie prime utilizzate per la preparazione degli impasti
- Caratteristiche merceologiche ed igieniche dei diversi tipi di farine
- Caratteristiche merceologiche ed igieniche dei grassi
- Ruolo di carboidrati e proteine nella tecnica di panificazione
- Metodi di correzione della qualità della farina
- Metodi di panificazione: metodo diretto - metodo indiretto
- Analisi e scelta del metodo appropriato di panificazione in base al prodotto da realizzare: vantaggi e svantaggi
- Tecniche di lavorazione
- Processi chimici durante la fase dell'impastamento
- Tecniche di conservazione delle materie prime
- Conoscenza dei macchinari e utensili specifici
- Normativa sulla lavorazione delle farine
- Metodi di controllo della qualità delle materie prime

DESCRIZIONE PROFILO

Produce gli impasti operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di prodotto, opera una corretta fermentazione della pasta ed infine presiede la cottura, applicando correttamente le tecniche.

COMPETENZA

Effettuare la produzione del pane e dei prodotti da forno

CONOSCENZE

Sedi di svolgimento:
VARESE, LUINO