



R5 – PANIFICATORE/PIZZAIOLO 2 : TECNICHE DI LIEVITAZIONE E IMPASTO – 72 ore

CONTENUTI MODULO FORMATIVO

Il sistema HACCP

Conoscenza ed utilizzo dei diversi tipi di forno

Temperature di cottura in relazione al prodotto

Umidità di cottura in relazione al prodotto

Processi chimici durante la cottura e il trasudamento

Tecniche di cottura dei diversi prodotti da forno

Metodi di controllo della qualità del prodotto

Elementi di scienze e tecnologie alimentari

DESCRIZIONE PROFILO

Produrre il pane 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 pane, opera una corretta fermentazione della pasta ed infine presiede la loro cottura, applicando le tecniche di panificazione.

COMPETENZA

Effettuare la produzione di pane e di prodotti da forno.

Effettuare la cottura in forno

Sedi di svolgimento:

VARESE, LUINO