



R6 - PASTICCERE - 72 ore

CONTENUTI MODULO FORMATIVO

- Il piano dell'autocontrollo: legge 193/97
- Caratteristiche e tecniche di utilizzo dell'attrezzatura utilizzata per la formatura del prodotto
- Tipologia dei prodotti da forno
- Elementi di scienze e tecnologie alimentari
- Tecniche di formatura del prodotto
- Metodi di cottura in base alla temperatura, all'umidità e al tipo di prodotto da forno
- Processi chimici durante la cottura
- Metodi di controllo della qualità del prodotto

DESCRIZIONE PROFILO

Produrre pasticceria 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, forma e stampa i vari tipi di pasticceria ed infine presiede la loro cottura

COMPETENZA

Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotto da forno

Sedi di svolgimento:
VARESE, LUINO