

PROGRAMMA

- Normativa igienico sanitaria, procedura di autocontrollo Haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Analizzare le caratteristiche fisico - chimiche e merceologiche delle materie prime
- Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo
- Confezionare i prodotti utilizzando gli strumenti ed i macchinari ed etichettandoli secondo le normative igienico sanitarie vigenti
- Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura e degli strumenti per fermentazione e panificazione
- Caratteristiche e funzionamento delle macchine impastatrici e degli utensili di lavorazione, delle attrezzature e degli strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti
- Lavorare la pasta lievitata spezzandola e modellandola con rapidità e precisione- Segnalare anomalie di processo intervenendo con adeguate azioni correttive- selezionare le materie prime in base alle ricette e le schede tecniche.
- Principi di alimentazione con particolare riferimento agli alimenti utilizzati per la realizzazione dei prodotti ed agli effetti della cottura sugli alimenti- Tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l'ausilio di stampi per valorizzare la presentazione dei prodotti
- Preparare gli impasti in stampi, forme e teglie per la cottura nel rispetto dei tempi previsti dalle ricette- Segnalare anomalie di processo intervenendo con adeguate azioni correttive- Monitorare le condizioni climatiche controllando e valutando i tempi di lavorazione in relazione all'intero ciclo produttivo
- Tipologie e tecniche di cottura dei prodotti da forno- Tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l'ausilio di stampi per valorizzare la presentazione dei prodotti
- Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento ed etichettature per realizzare il prodotto finito nel rispetto delle normative vigenti per la vendita al pubblico
- Stage