

LAVORAZIONE DI PRODOTTI A LIEVITAZIONE NATURALE

CODICE RIS02-21-AXL

FINALITÀ DEL CORSO

Il corso è finalizzato al consolidamento di conoscenze e abilità di carattere operativo necessarie per la lavorazione di prodotti a lievitazione naturale nell'ambito di aziende di trasformazione agroalimentare e produzione prodotti di panificazione e pasticceria.

Al fine di rispondere ai fabbisogni delle imprese e del mercato del lavoro, il corso di aggiornamento professionale prevede lo sviluppo di competenze che renderanno il partecipante in grado di applicare metodologie e tecniche per la lavorazione di impasti di prodotti rispettando il dosaggio degli ingredienti e i tempi di lievitazione e cottura, sulla base delle indicazioni fornite dal responsabile e in relazione alla tipologia di prodotto richiesto.

Competenza: Sulla base delle indicazioni ricevute provvedere al controllo e prelievo delle materie prime e dei semilavorati in relazione alla tipologia di prodotto richiesto (22 ore)

Conoscenze

- Modalità di conservazione delle materie prime e relative apparecchiature necessarie
- Normativa HACCP sulla disciplina igienica dei prodotti alimentari e relativi protocolli
- Procedure per il controllo dell'integrità dei prodotti
- Procedure per il prelievo delle materie prime e semilavorati e relativa registrazione
- Tecniche di codifica delle etichette delle materie prime

Abilità

- Applicare procedure per la conservazione delle materie prime con l'utilizzo delle attrezzature
- Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare relative alla conservazione dei prodotti
- Applicare criteri per la scelta dei vari tipi di farina e di lievito
- Applicare procedure di controllo dell'integrità dei prodotti e registrazione dei prelievi
- Applicare modalità di decodifica di etichette, sigle e simboli

Competenza: Effettuare le lavorazioni di impasti di prodotti a lievitazione naturale, prelevando e dosando ingredienti e rispettando tempi di lievitazione e cottura (26 ore)

Conoscenze

- Tipologie di farine, lieviti, olio e sale
- Criteri per la scelta e dosaggio degli ingredienti
- Tipologia degli impasti: manuale, meccanico, diretto e indiretto
- Tecniche di lievitazione e cottura degli impasti
- Tipologie di attrezzature per l'impasto, la porzionatura, lievitazione e cottura

Abilità

- Applicare criteri per il dosaggio degli ingredienti dei diversi impasti e modalità di preparazione degli impasti
- Applicare tecniche per la porzionatura dell'impasto lievitato e tecniche di lievitazione e cottura
- Applicare modalità d'uso dei macchinari ed attrezzature per la preparazione e cottura degli impasti.

PREREQUISITI		ATTESTAZIONE FINALE	
Nessuno		Attestato dei risultati di apprendimento	
DESTINATARI	PREZZO	DURATA	
6	€ 943,00	48	