

## MODULO TUR 20 – LA BONTÀ DEL PANE

<b>Settore economico</b>	<b>TURISMO</b>
<b>Figura/e professionale/i di riferimento</b>	- Cuoco

<b>Titolo della UF</b>	<b>LA BONTÀ DEL PANE (la panificazione)</b>
<b>Durata</b>	<b>40 ore</b>
<b>Prerequisiti d'ingresso</b>	Nessuno

### Competenza - (obiettivi generali)

Collabora nella preparazione di prodotti da forno (varie tipologie di pane)

### Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Descrive gli elementi che compongono l'impasto

Attiva e controlla i vari macchinari d'impastazione, con attenzioni alla sicurezza

Forma alcune tipologie di pane

Controlla lievitazioni, maturazioni e fasi di cottura

### Contenuti teorici minimi

Le farine – l'acqua – il lievito – il sale – i grassi

Varie tipologie d'impasto – diretto , indiretto , poolish , biga

Le varie attrezzature – impastatrici , spezzatrici , abbattitor; nozioni sulla sicurezza