

Esempio dalla pratica

RAPPORTO DELL'APPRENDIMENTO

Name: **Mario Bernasconi**

Obiettivo di valutazione n.: 1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi /materiali
1.6.4 Tecnica del calore umido, 1.7.1 Importanza ed effetto, 2.2.1 Gestione del tempo, 2.2.3 Documentazione di apprendimento, 5.1.2 Misure, 5.2.3 Attività di controllo, 5.3.2 Istruzioni per l'uso

Lavoro: **fabbricazione di crème caramel**

Semestre: **1° semestre** (Temi principali: latte/prodotti lattieri e uova/ovoprodotti) Data: **17.01.19**



Svolgimento del lavoro



2.2.2 Mise en place; prima di preparare gli ingredienti è importantissimo pesarli in modo corretto e preciso. Tutti gli apparecchi e gli utensili devono essere pronti per l'uso e a portata di mano.



Schizzi, fotografie



Caramellare lo zucchero. Attenzione a non farlo diventare troppo scuro, altrimenti si creano le sostanze amare e lo zucchero perde il potere dolcificante. Quindi: più è scuro lo zucchero, meno dolce sarà la crema!



1.7.1 Importanza ed effetto; porto all'ebollizione il latte con mezzo baccello di vaniglia. È importante raschiare bene la polpa e che cuocia a fuoco lento almeno per un quarto d'ora. Così il crème caramel avrà un aroma migliore.



5.1.2 Misure; sbatto a schiuma le uova intere, i tuorli e lo zucchero. Nella nostra azienda utilizziamo le uova intere e i tuorli pastorizzati perché siamo tenuti ad applicare la BPF (buona prassi di fabbricazione) e i CCP (punti critici di controllo) ai sensi dell'autocontrollo aziendale. Così siamo "al sicuro" e non può succedere "quasi" nulla. Che i microorganismi si moltiplicano e fanno andare a male il prodotto.

5.1.2 Misure; verso la massa cremosa di uova in una grande scodella, mentre rimescolo aggiungo lentamente il latte caldo. Gli utensili devono sempre essere puliti, perché tutti i piatti preparati con le uova sono terreno fertile per i microorganismi.



1.7.1 Importanza ed effetto; passo la crema attraverso un colino perché non posso avere grumi di uovo nella crema affogata. Voglio produrre un crème caramel di ottima qualità e gustoso.

1.6.4 Tecnica del calore umido; le tecniche del calore umido sono suddivise nei seguenti metodi di cottura: affogare, sbiancare (tecnica di preparazione), bollire, cottura a vapore, stufare, glassare, brasare. Per fare i crème caramel applico il metodo dell'affogare. Questa tecnica di cottura si suddivide come segue: nel fondo di cottura, con poca acqua; nell'acqua o a bagno nel fondo di cottura; a bagnomaria con o senza movimento; nel combi-steamer o nello steamer a pressione.

1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi /materiali;



A bagnomaria e senza movimento; richiede più tempo e non è facile ottenere la giusta temperatura.



5.3.2 Istruzioni per l'uso;

Con il combi-steamer va più veloce e la temperatura può essere determinata con precisione. Devo però conoscere le istruzioni d'uso.



È quasi uguale al combi-steamer, ma più veloce.



5.1.2 Misure;

controllo il crème caramel: è ben cotto? Lo capovolgo su un piattino per controllare che non si disfa, lo taglio a metà e degusto.

1.7.1 Importanza ed effetto;

per poter presentare un bel piatto, devo centrare il crème caramel e sistemarlo in altezza. Per l'aroma e la lucentezza ho lucidato i frutti con uno sciroppo di zucchero.





Osservazioni

2.2.1 Gestione del tempo; ho notato che il mio piano temporale non può funzionare nella pratica. Ho totalmente sottovalutato la suddivisione del lavoro secondo le priorità. Nei prossimi giorni voglio migliorare la pianificazione secondo le priorità.

Obiettivo di valutazione n.: dalla panoramica dei rapporti dell'apprendimento
Concretizzazione tratto dal **certificato delle competenze** del 1° semestre

1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi /materiali

Sa riconoscere e motivare le relazioni tra i diversi metodi di cottura e gli apparecchi e gli utensili adeguati.

1.6.4 Tecnica del calore umido

Conosce il principio dei metodi di cottura della tecnica del calore umido e il loro impiego ideale (in base alle priorità)

1.7.1 Importanza ed effetto

Disposizione attraente e presentazione creativa delle pietanze.
Osservare e applicare i principi necessari nella disposizioni di piatti e vassoi.

2.2.1 Gestione del tempo

Pianifico in anticipo i miei lavori e li strutturo in base alle priorità.
Creo dei piani di lavoro del mio lavoro quotidiano.
Sono in grado di mettere per iscritto un piano di lavoro per un Menu a più portate.

2.2.3 Documentazione di apprendimento

Riconosco l'importanza della documentazione dell'apprendimento e redigo ogni settimana un rapporto settimanale.

5.1.2 Misure

Applicare sempre i principi di igiene personale.
Applicare sempre i principi aziendali sull'igiene.
Applicare sempre i principi di igiene relativi alle derrate alimentari.

5.2.3 Attività di controllo

Compilare e archiviare le schede di controllo previste per legge e basate sull'autocontrollo aziendale.

5.3.2 Istruzioni per l'uso

Sono in grado di interpretare correttamente le istruzioni per l'uso e di applicarle agli apparecchi e i macchinari.



Competenze

Stendendo il presente rapporto dell'apprendimento ho imparato:

- se paragono gli obiettivi di valutazione della "Panoramica dei rapporti dell'apprendimento" con la concretizzazione del certificato delle competenze è abbastanza facile redigere un rapporto dell'apprendimento;
- ora capisco perché le BPF e i CCP devono essere assolutamente rispettati!
si è sicuri che l'ospite non avrà danni alla salute;
- se la mise en place è perfetta si è più veloci a preparare la pietanza e non devo più guardare la ricetta;
- in futuro prenderò più appunti sul tempo che impiego per un determinato lavoro e quanto dura la preparazione delle pietanze. In questo modo sarò in grado di creare un piano di lavoro realistico e ben strutturato secondo le priorità → che può anche essere applicato.

Data: 17.01.2019

Visto: Fausto Rezzonico