##### PRODUZIONE DOLCIARIA ARTIGIANALE E INDUSTRIALE

**Classe:** V Prod. Dolc. Art. e Industriale **Docente:** Armando Ambrosio A.S.: 2019/2020

**Modulo 1** – **BUSINESS PLAN**

* Sintesi preliminare della business idea
* L’impresa
* Il mercato
* La concorrenza
* Il prodotto/servizio
* Il piano di marketing
* Organizzazione e management
* La localizzazione
* Il piano economico/finanziario

**Modulo 2** – **L’ARTE DEL PANE DELLA LIEVITAZIONE**

* Il pane e le tecniche di lievitazione
* I sistemi di lievitazione
* L’impasto
* Le paste lievitate dolci

**Modulo 3** – **L’INDUSTRIA DOLCIARIA ITALIANA**

* La nascita dell’industria alimentare in italia
* La storia dei prodotti da forno dell’industria italiana
* Le tipologie dei prodotti da forno
* Il processo produttivo dei prodotti da forno
* La storia del cioccolato
* Le tipologie dei prodotti a base di cioccolato
* Il processo produttivo dei prodotti a base di cioccolato dell’industria dolciaria
* La normativa dei prodotti a base di cioccolato dell’industria dolciaria
* La storia della confetteria
* Le tipologie di prodotti di confetteria dell’industria dolciaria
* Il processo produttivo dei prodotti di confetteria dell’industria dolciaria
* Le proprieta gustative dei prodotti di confetteria dell’industria dolciaria
* La storia del gelato
* Le tipologie dei prodotti “gelato” dell’industria dolciaria
* Il processo produttivo dei prodotti “gelato” dell’industria dolciaria
* Il codice I.G.I.

**ATTIVITÀ LABORATORIALE:**

* + Il cioccolato: temperaggio e lavorazione
  + La pralineria (caramello e vaniglia, baci, torroncini, ganache)
  + Torta tartufina
  + Torta ricordo,
  + Torta leggerezza
  + Torta rugiada
  + Panettoni
  + Roccocò
  + Croissant
  + Bigne surprise
  + Monoporzione Brasilia
  + Torta ricotta e frutta
  + Torta arabica

**ATTIVITÀ INTEGRATIVE MODULO ASL**

* Stage formativo
* Incontri con esperti del settore
* Preparazione buffet e servizio Open Day

Il docente

Armando Ambrosio