

PROGRAMMA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

anno scolastico 2022/2023

Classe V DPD

Prof.ssa Lucia Calbi

1. Le macchine del settore dolciario

- I reparti della pasticceria
- Le attrezzature generali utilizzate nell'ambito dolciario: mescolatrice planetaria, impastatrice a bracci tuffanti, sfogliatrice.
- Le attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati: cella di lievitazione, cella per la fermalievitazione
- Le attrezzature per la cottura: forno statico per pasticceria, forno a convezione di vapore, forno combinato, forno rotativo, cella frigorifera, armadi frigoriferi, abbattitore rapido di temperatura, gelatiera, temperatrice, ricopritrice.

2. Il Prodotto

- La distinta di base
- Il ciclo di vita del prodotto

3. Analisi economiche e creazione di un preventivo

- Costi fissi e variabili
- Break Even Point

Libro di testo: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi volume 1– autori C.Biffaro, R.Labile, R.Labile - Ed. Hoepli
Materiale fornito dall'insegnante