



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

I209 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Prova Interdisciplinare di

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore PASTICCERIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Classe: **5° E**

Candidato/a:

Il candidato svolga la seconda parte della seconda prova scritta

GLI ALIMENTI A RISCHIO DI UNA RICETTA

1. **Elenca gli ingredienti necessari per la realizzazione del TIRAMISU' classico.**
2. **Individua gli alimenti potenzialmente a rischio di contaminazione (APR) presenti nella ricetta.**
3. **Con riferimento alla medesima ricetta elabora il relativo diagramma di flusso (fasi/step del processo produttivo), evidenziando i punti critici di controllo e i rispettivi limiti critici.**

4. **Stabilisci le azioni correttive per le situazioni nelle quali il tiramisù è manipolato in modo non corretto.**

EVENTO	AZIONE CORRETTIVA
consuetudine dell'azienda è di utilizzare uova fresche, separare i tuorli dagli albumi di prima mattina e mantenerli a temperatura ambiente utilizzandoli all'occorrenza
gli operatori utilizzano la medesima ciotola per sbattere i tuorli e montare la panna
il prodotto finito viene esposto sul carrello dei dolci (non refrigerato) in sala per tutti e due i servizi della giornata
la panna montata utilizzata per le decorazioni è un residuo rimasto nella sac à poche del servizio precedente
la crema di base uova/mascarpone non subisce nessun trattamento di pastorizzazione