

PROJECT WORK

PANETTERIA

autore: Matteo Moletti



ATTREZZATURE

LISTA STRUMENTI E MACCHINARI PROFESSIONALI	DISPONIBILITA' IN CASA	ATTREZZATURA ALTERNATIVA
tarocco	SI	
raschia in acciaio	SI	
raschia in legno	NO	Raschia in acciaio
pantografo	NO	Rotella taglia pasta
sac à poche	SI	
spatola a "L" o inclinata	SI	
spatola in gomma	SI	
asse in legno	SI	
coltello a lama liscia	SI	
coltello a lama seghettata	SI	
recipienti	SI	
pennelli in setola naturale	SI	
pennelli in silicone	SI	
teli in cotone	SI	

LISTA STRUMENTI E MACCHINARI PROFESSIONALI	DISPONIBILITA' IN CASA	ATTREZZATURA ALTERNATIVA
teli di nylon per alimenti	SI	
la teglia in acciaio	SI	
la teglia microforata e teflonata	SI	
la teglia teflonata	SI	
le bocchette	SI	
cucchiaino in legno	SI	
mattarelli in legno	SI	
forchette e cucchiaini in acciaio	SI	
stampi per il pane (rosetta, tartaruga)	NO	
carta da forno	SI	
stampo pane in cassetta (diverse dimensioni)	NO	
frusta in acciaio	SI	
mestolo in acciaio (diverse misure)	SI	
raschia taglia biova	NO	

LISTA STRUMENTI E MACCHINARI PROFESSIONALI	DISPONIBILITA' IN CASA	ATTREZZATURA ALTERNATIVA
bilance	SI	
piastre ad induzione	NO	Fornelli a gas
affila coltelli	SI	
rotella tagliapasta	SI	
buca sfoglia	NO	Forchetta o Coltello a punta
guanti da forno	NO	Presine
mixer a immersione	SI	
il "testo" (teglia per la farinata)	NO	
pala tonda in acciaio	NO	
planetaria (gancio, foglia, frusta)	SI	
impastatrice a spirale (con 1 o 2 velocità)	NO	
impastatrice a braccia tuffanti	NO	
impastatrice a forcella (indicata per pasta dura)	NO	
sfogliatrice	NO	

LISTA STRUMENTI E MACCHINARI PROFESSIONALI	DISPONIBILITA' IN CASA	ATTREZZATURA ALTERNATIVA
microonde	SI	
chifferatrice	NO	
caraffe graduate	SI	
setacci	SI	
colino	SI	
colino cinese	NO	
apriscatole (da tavolo)	SI	
tortiere (di diverse misure)	SI	
Spezzatrice	NO	
coppa pasta (diverse forme e misure)	SI	
colino a pistone	NO	
forno statico	SI	
forno termoventilato	NO	
forno rotor	NO	

LISTA STRUMENTI E MACCHINARI PROFESSIONALI	DISPONIBILITA' IN CASA	ATTREZZATURA ALTERNATIVA
cella di lievitazione	NO	Sostituisco con telo di cotone e coperta
cella frigorifera	SI	
fermalievita	NO	
freezer	SI	
abbattitore	NO	
scaffali in acciaio	NO	
pedana in plastica (per stoccaggio farina)	NO	
mastello	NO	
cassette porta impasto "bassine"	NO	
griglie	SI	
Pentola	SI	
Padella (diverso diametro)	SI	
grattugia	SI	
macina spezie	NO	Mezzaluna
stampistica in silicone	SI	
piastra riscaldante o per cottura	SI	A gas



HACCP

ELENCO DI REGOLE DA OSSERVARE A CASA PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI DA FORNO

1. Nell'igiene della persona bisogna lavarsi spesso le mani e curare la pulizia del corpo e dei capelli,
2. Non avere accessorie
3. Indossare abiti puliti
4. Non fumare
5. Non tossire sugli alimenti.
6. E' importante areare i locali per evitare la formazione di muffe.
7. I pavimenti devono essere puliti e facilmente pulibili.
8. È obbligatorio l'utilizzo di acqua potabile.
9. La scadenza dei prodotti va rispettata in ordine.
10. Il frigo va tenuto a 4°C e il freezer a -18°C.
11. Lavare e disinfettare utensili, posate e i coltelli dopo l'uso.
12. Usare mascherina e guanti.
13. Nell'ambiente dove produci non ci devono essere ragnatele, insetti o topi.
14. Lavare sempre con cura verdura e frutta.
15. Avere sempre la divisa completa, pulita e ordinata.
16. Pulire il forno prima di ogni utilizzo
17. Mantenere il frigo in buone condizioni
18. Assaggiare il cibo con posate pulite
19. In caso di ferite mettere un cerotto
20. Tenere lontano gli alimenti cotti da quelli crudi
21. Scongelare gli alimenti in modo corretto
22. Non lasciare il cibo in pentole di alluminio
23. L'ambiente dove si lavora non deve comunicare direttamente con il WC



PROPOSTA PRODOTTI
DA FORNO

FAMIGLIA ROSSI

Nazionalità italiana

Papà (di circa 40 anni)

- proposta per colazione: 4 fette biscottate da 9 gr.
 - proposta per pranzo: 1 ciabattina da 80 gr.
 - proposta per merenda del pomeriggio: 2 pangocciolate da 50 gr.
 - proposta per cena: 2 panini alla curcuma da 50 gr.
- motivazione: lavoro pesante

Bambino di 10 anni

- proposta per colazione: 1 panbrioche da 100 gr.
 - proposta per pranzo: 1 ciabattina da 80 gr.
 - proposta per merenda del pomeriggio: 2 pangocciolate da 50 gr.
 - proposta per cena: 2 panini alla curcuma da 50 gr.
- motivazione: hanno più bisogno di energia

Mamma (di circa 40 anni)

- proposta per colazione: 2 fette biscottate da 9 gr.
 - proposta per pranzo: 1 ciabattina da 80 gr.
 - proposta per merenda del pomeriggio: 1 pangocciolate da 50 gr.
 - proposta per cena: 1 panino alla curcuma da 50 gr.
- motivazione: la madre è casalinga e consuma meno energia.

Bambina di 10 anni

- proposta per colazione: 1 panbrioche da 100 gr.
 - proposta per pranzo: 1 ciabattina da 80 gr.
 - proposta per merenda del pomeriggio: 2 pangocciolate da 50 gr.
 - proposta per cena: 2 panini alla curcuma da 50 gr.
- motivazione: hanno più bisogno di energia

FAMIGLIA BIANCHI

Nazionalità italiana

Papà (di circa 40 anni)

- proposta per colazione: 4 fette di pancarrè da 20 gr.
- proposta per pranzo: 1 baguette da 100 gr.
- proposta per merenda del pomeriggio: 2 palline di Danubio da 30 gr.
- proposta per cena: 1 fetta di focaccia di Recco da 100 gr.

motivazione: il papà lavora e fà sport.

Bambino di 10 anni

- proposta per colazione: 2 fette di pancarrè da 20 gr.
- proposta per pranzo: 1 baguette da 100 gr.
- proposta per merenda del pomeriggio: 2 palline di Danubio da 30 gr.
- proposta per cena: 1 fetta di focaccia di Recco da 150 gr.

motivazione: studia e fà sport.

Mamma (di circa 40 anni)

- proposta per colazione: 2 fette di pancarrè da 20 gr.
- proposta per pranzo: 1 baguette da 100 gr.
- proposta per merenda del pomeriggio: 2 palline di Danubio da 30 gr.
- proposta per cena: 1 fetta di focaccia di Recco da 150 gr.

motivazione: lavora e fà sport.

Bambina di 10 anni

- proposta per colazione: 2 fette di pancarrè da 20 gr.
- proposta per pranzo: 1 baguette da 100 gr.
- proposta per merenda del pomeriggio: 2 palline di Danubio da 30 gr.
- proposta per cena: 1 fetta di focaccia di Recco da 150 gr.

motivazione: studia e fà sport.

COMPONENTI ERASMUS

Nazionalità famiglia: inglese

Giovane (di circa 20 anni)

- proposta per colazione: 4 palline di Danubio da 30 gr.
- proposta per pranzo: un panino hot dog da 150 gr. (aperitivo)
- proposta per merenda del pomeriggio: 1 bagel da 80 gr.
- proposta per cena: 1 pagnotta di pane alle noci da 100 gr.
motivazione: roba abbastanza calorica anche se sono giovani non è un problema.

Giovane (di circa 20 anni)

- proposta per colazione: 4 palline di Danubio da 30 gr.
- proposta per pranzo: 1 baguette da 100 gr.
- proposta per merenda del pomeriggio: 1 bagel da 80 gr.
- proposta per cena: una pagnotta di pane alle noci da 100 gr.
motivazione: roba abbastanza calorica anche se sono giovani non è un problema.

Giovane (di circa 20 anni)

- proposta per colazione: 4 palline di Danubio da 30 gr.
- proposta per pranzo: un panino hot dog da 150 gr. (aperitivo)
- proposta per merenda del pomeriggio: 1 bagel da 80 gr.
- proposta per cena: una pagnotta alle noci da 100 gr.
motivazione: roba abbastanza calorica anche se sono giovani non è un problema.

FAMIGLIA FERRARI

Nazionalità italiana

Papà (di circa 35 anni)

- proposta per colazione: 1 girella all'uvetta da 90 gr.
- proposta per pranzo: 2 piadine da 80 gr.
- proposta per merenda del pomeriggio: 2 fette biscottate da 9 gr.
- proposta per cena: 1 fetta di pizza margherita da 100 gr.
motivazione: lavoro pesante

Bambina di 7 anni

- proposta per colazione: 1 girella all'uvetta da 90 gr.
- proposta per pranzo: 1 piadina da 80 gr.
- proposta per merenda del pomeriggio: 1 pangocciolo
- proposta per cena: 1 fetta di pizza margherita da 100 gr.
motivazione: per non appesantirsi troppo con dei pasti proteici.

Mamma (di circa 35 anni)

- proposta per colazione: 1 girella all'uvetta da 90 gr.
- proposta per pranzo: 2 piadine da 80 gr.
- proposta per merenda del pomeriggio: 2 fette biscottate da 9 gr.
- proposta per cena: 1 fetta di pizza margherita da 100 gr.
motivazione: dieta equilibrata.

Nonno e nonna (di circa 70 anni)

- proposta per colazione: 2 fette biscottate da 9 gr. (a testa)
- proposta per pranzo: 5 grissini rubatà 12 gr. (a testa)
- proposta per merenda del pomeriggio: 2 fette biscottate integrali a testa
- proposta per cena: 2 lingue di suocera da 50 gr. (a testa)
motivazione: essendo anziani non hanno bisogno di energie.

FLUSSOGRAMMA

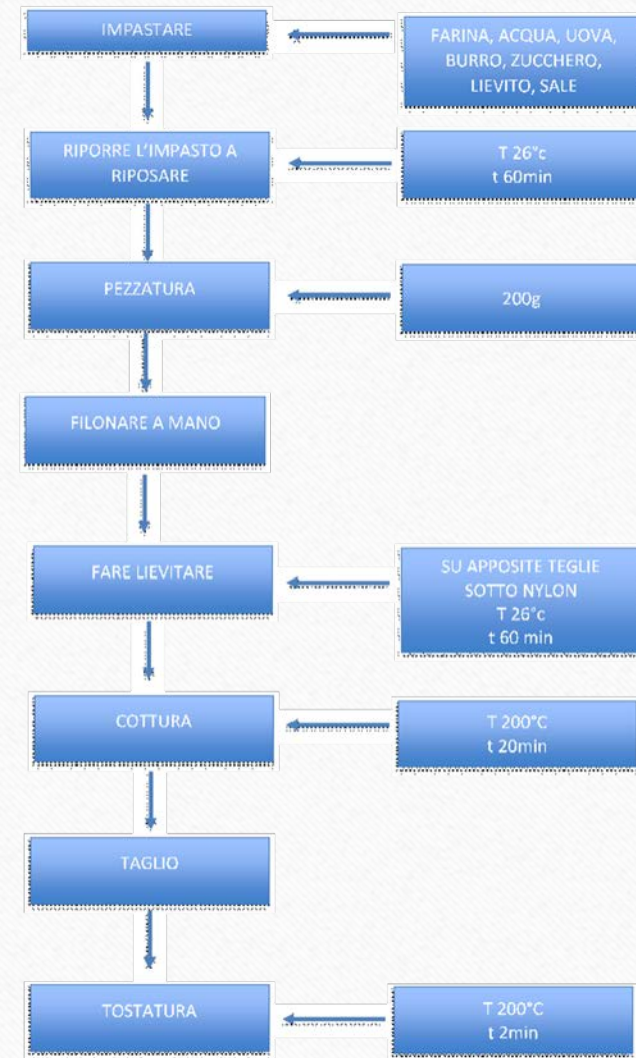
FETTE BISCOTTATE

Ingredienti

Farina		440g
Acqua		110g
Uova		110g
Burro		90g
Zucchero	110g	
Lievito	20g	
Sale		6g

Procedimento

1. Impastare
2. Riposo di un'ora in ciotola
3. Pezzatura di 200g
4. Filonare a mano
5. Riposo su apposite teglie sotto nylon per un'ora
6. Cottura 200°C per 20 minuti
7. Fare raffreddare e tagliare a fette
8. Disporre le fette su teglia e tostare da entrambe i lati a 200°C per 2 min



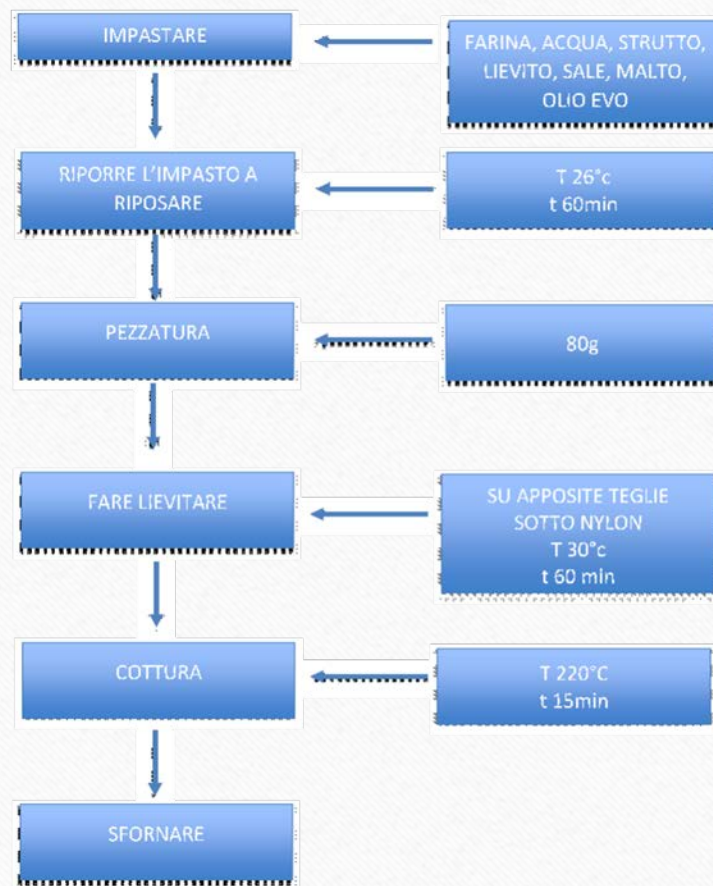
CIABATTINA

Ingredienti

Farina		1300g
Acqua		650g
Strutto	130g	
Lievito	40g	
Sale		25g
Malto		25g
Olio Evo	65g	

Procedimento

1. Impastare
2. Riposo di un'ora in ciotola
3. Pezzatura di 80g
4. Riposo su apposite teglie sotto nylon per un'ora a 30°C
5. Cottura 220°C per 15 minuti
6. Sfornare e fare raffreddare



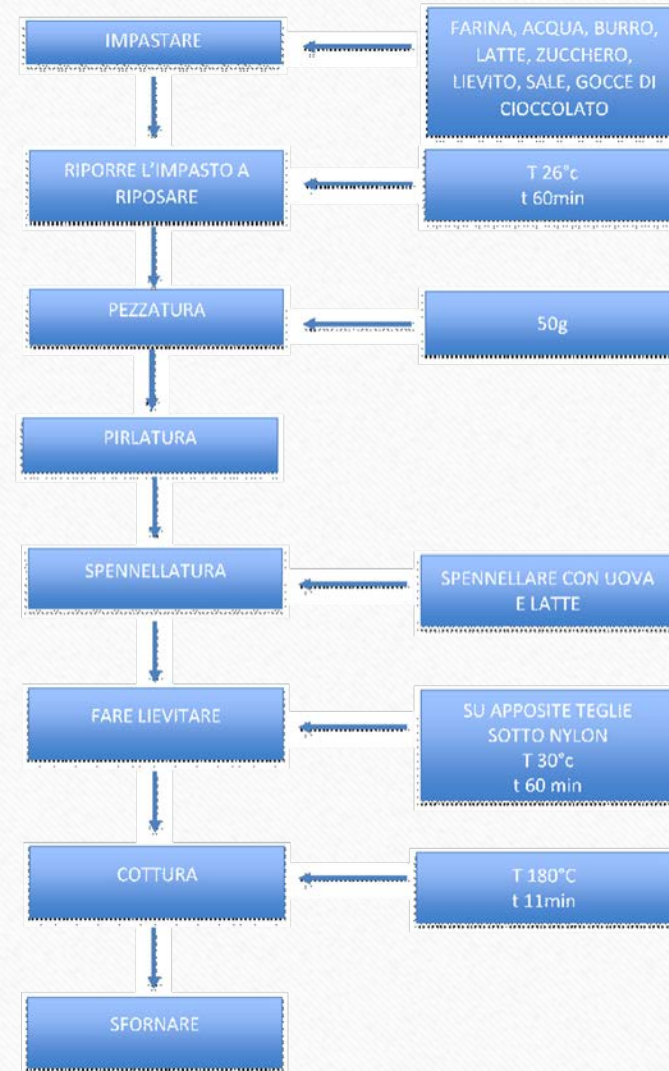
PANGOCCIOLE

Ingredienti

Farina	1300g
Acqua	650g
Burro	130g
Latte	65g
Zucchero	260g
Lievito di birra	65g
Sale	

Procedimento

1. Impastare
25g
2. Riposo di un'ora in ciotola
260g
3. Pezzatura di 50g
4. Pirlatura
5. Spennellare con uovo e latte
6. Riposo sotto nylon per 60 minuti
7. Cottura 180°C per 11 minuti
8. Sfornare e fare raffreddare



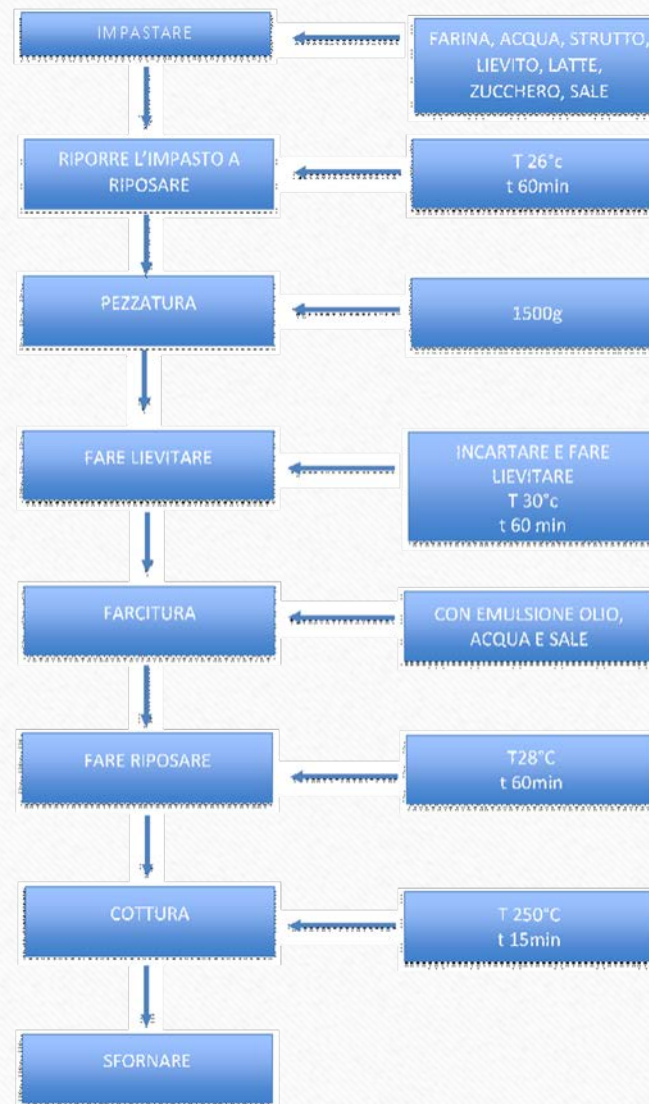
FOCACCIA

Ingredienti

Farina		1000g
Acqua		500g
Strutto	100g	
Lievito	50g	
Latte		50g
Zucchero	50g	
Sale		25g
Olio Evo		

Procedimento

1. Impastare
2. Riposo di un'ora in ciotola
3. Pezzatura di 1500g
4. Incartare e fare riposare almeno un'ora
5. Cospargere la superficie di emulsione e fare delle fossette (buchi)
6. Fare riposare un'ora sotto telo di nylon
7. Cottura 250°C per 15 minuti
8. Sfornare e fare raffreddare



PIZZA MARGHERITA

Ingredienti

impasto:

Farina "00"	1250g
Acqua	750g
Sale	
Lievito	30g
Zucchero	4g
Sale	25g
Origano	2g
Malto	25g
Olio Extra vergine di oliva	25g

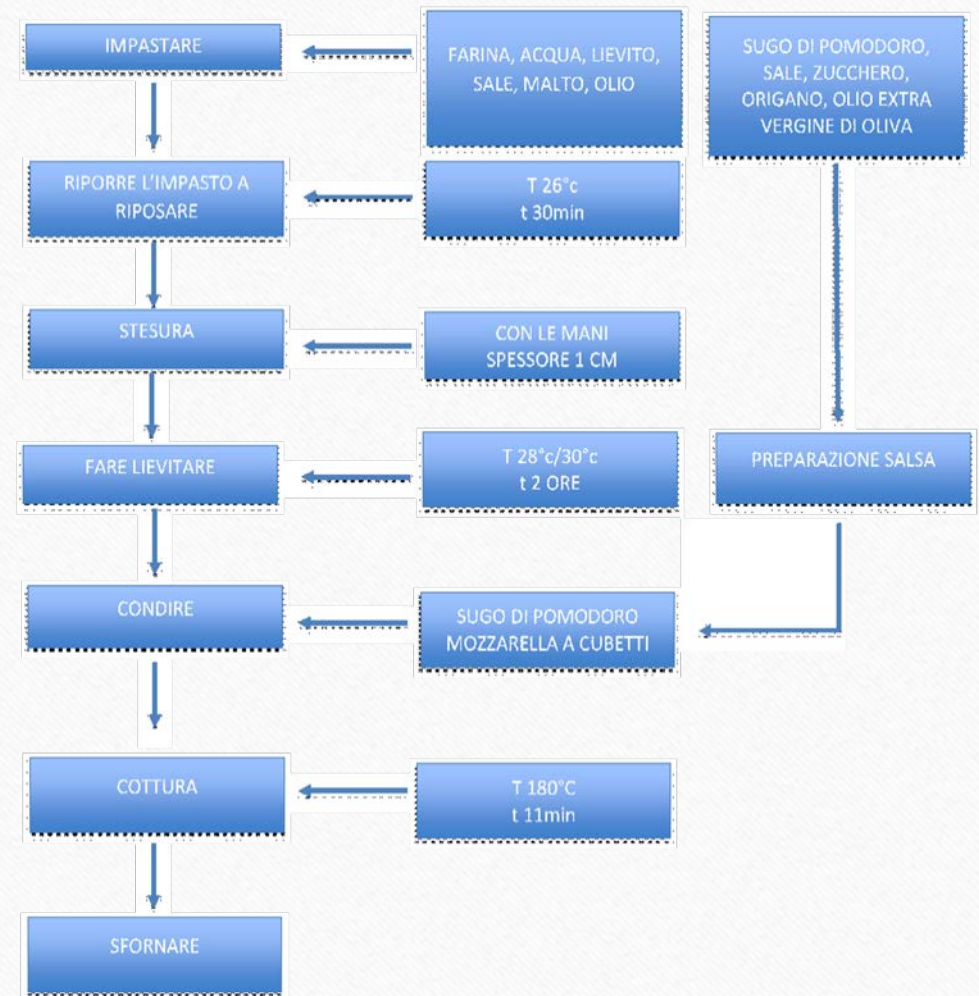
Procedimento

1. Impastare
2. A metà impasto inserire il sale e la restante acqua.
3. Terminare l'impasto con l'aggiunta dell'olio
4. Fa riposare al caldo (26°C circa) in un contenitore unto d'olio ben coperto con pellicola
5. Stendere l'impasto su teglia (per una teglia 60x 40cm occorrono 1300g)
6. Riporre l'impasto a lievitare per 2 ore (fino al raddoppio del volume) alla temperatura di 28/32°C
7. Preriscaldare il forno a 220°C
8. Condire la pizza con il sugo di pomodoro e la mozzarella tagliata a cubetti
9. Cuocere a 220°C per 16 minuti circa. (A seconda della temperatura e spessore della pasta)

sugo:

Sugo di

6g



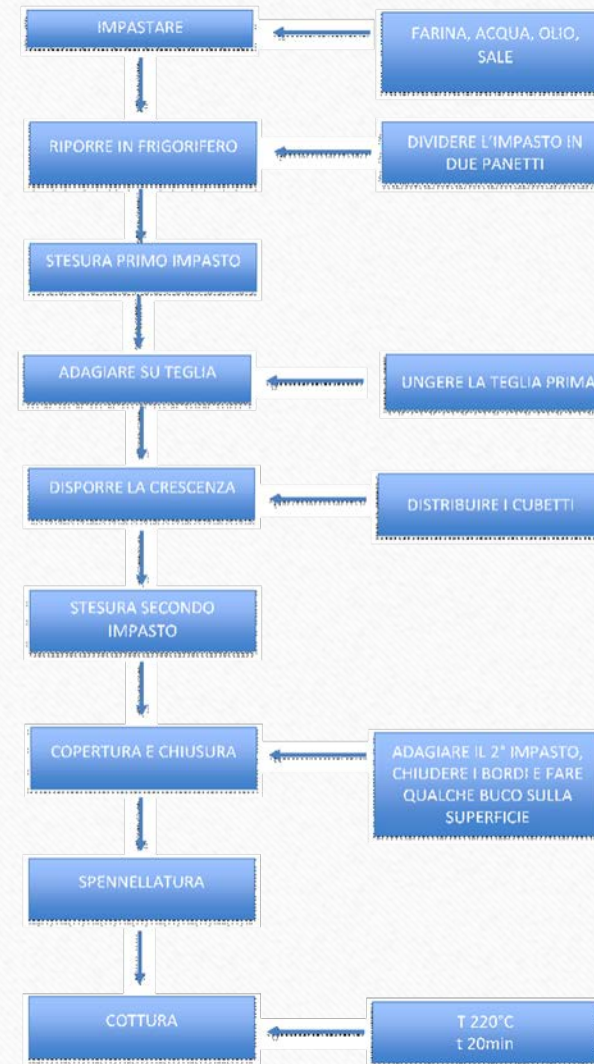
FOCACCIA DI RECCO

Ingredienti

Farina	1090g
Acqua	680g
Olio	110g
Sale	27g
Crescenza	910g
Olio e sale per la superficie	

Procedimento

1. Impastare
2. Riposo in frigorifero diviso in due panetti
3. Stendere l'impasto del primo panetto molto sottile
4. Adagiare su teglia unta
5. Disporre la crescenza a pezzetti
6. Stendere il secondo panetto e ricoprire la crescenza
7. Sigillare bene i bordi
8. Fare qualche foro in superficie pizzicando la pasta
9. Spennellare con olio e cospargere di sale fino
10. Cottura 220°C per 20 minuti
11. Sfornare e far raffreddare





ECONOMIA
NUTRIZIONALE

PRODOTTO	COSTO A PORZIONE	CALORIE A PORZIONE
FETTE BISCOTTATE (9 g)	0,11 euro	28,49 KCAL
CIABATTINA (80 g)	0,96 euro	226,36 KCAL
PANGOCCIOLE (50 g)	0,64 euro	141,28 KCAL
PANINI ALLA CURCUMA (50 g)	0,60 euro	128,74 KCAL
PANBRIOCHE (100 g)	1,48 euro	305,73 KCAL
FETTE DI PANCARRE' (20 g)	0,22 euro	55,43 KCAL
BAGUETTE (100 g)	1,21 euro	298,85 KCAL
PALLINE DI DANUBIO (30 g)	0,42 euro	90,03 KCAL
FOCACCIA DI RECCO (100 g)	1,72 euro	244,25 KCAL

PRODOTTO	COSTO A PORZIONE	CALORIE A PORZIONE
BAGEL (80 g)	0,75 euro	202,42 KCAL
HOT DOG (150 g)	1,41 euro	389,60 KCAL
PANE ALLE NOCI (100 g)	1,39 euro	292,15 KCAL
GIRELLA ALL'UVETTA (90 g)	1,73 euro	442,48 KCAL
PIADINA (80 g)	0,60 euro	191,88 KCAL
PIZZA MARGHERITA (100 g)	1,27 euro	293,93 KCAL
GRISSINI RUBATA' (12 g)	0,12 euro	30,99 KCAL
FETTE BISCOTTATE INTEGRALI (9 g)	0,08 euro	29,12 KCAL
LINGUE DI SUOCERA (50 g)	0,54 euro	123,62 KCAL



GRUPPO ERASMUS

DANUBIO DOLCE

Ingredienti (per 7 persone – 7 giorni)

- Farina
2320 g
- Burro
460 g
- Latte
1160 g
- Lievito di birra 4 g
- Sale fino
45 g
- Zucchero
95 g
- Uova (per spennellare) 2
- Nutella (per la farcitura)
- Granella di zucchero

Preparazione:

- Impastare gli ingredienti, burro, latte, lievito, zucchero, farina ed infine il sale.
- Far riposare l'impasto in una ciotola per 60 minuti.
- Ricavare con il tarocco delle pezzature da 30 gr.
- Pirlare (fare delle palline).
- Fare riposare su teglia sotto telo di cotone per 10 minuti.
- Fare un foro su ogni pallina e farcire.
- Chiudere le palline con una leggera pirlatura.
- Disporre le palline su tortiera imburrata disponendole a raggiera a partire dal perimetro più esterno fino ad arrivare al centro.
- Far lievitare per circa 60 minuti.
- Spennellare la superficie con uova sbattute.
- Decorare con granella.
- Cottura a 180° C per 40 minuti.
- Sfornare e far raffreddare.

SERVING A MEAL

(Erasmus group): tables of 3 people each.

BREAKFAST

Waitperson: Hi guys. How are you doing today?

Customer n.1: Fine, thank you.

Customer n.2: Fine, thank you. Can we see a menu, please?

Waitperson: Certainly, here you are.

Customer n.3: Thank you. What's today's specials for breakfast?

Waitperson: Well, for breakfast we have **FULL ENGLISH BREAKFAST, CONTINENTAL BREAKFAST and PORRIDGE.**

Customer n.1: That all sounds good.

Customer n.2: Fine, thank you. What exactly is Full English breakfast made up of?

Waitperson: Sure. Full English breakfast consists of **EGGS (SCRAMBLED, POACHED, BOILED), BACON, SAUSAGE, FRIED TOMATOES, IT IS ALL COOKED.**

Customer n.2: Perfect, I'll taste this Full English breakfast to start my day, thank you.

Customer n.3: And what about Continental breakfast?

BREAKFAST (continuation)

Waitperson: Of course: Continental breakfast is made up of **BREAD ROLLS, TOAST, CROISSANT WITH JAM AND MARMELADE.**

Customer n.3: Good. I'll take a Continental breakfast to start, thank you.

Customer n.1: I would like to taste Porridge actually. Can you explain me what it consists of?

Waitperson: Certainly! Porridge consists of **OAT, HOT MILK AND SUGAR.**

Customer n.1: Let's taste it! Thank you!

Waitperson: Would you like something to drink? We have **COFFEE, TEA, MILK AND FRUIT JUICE.**

Customer n.1: I'd like **COFFEE** please.

Customer n.2: I'll take some **MILK AND FRUIT JUICE** please.

Customer n.3: I'd like some **TEA**, thank you.

Waitperson: Thank you. I'll be right back with your breakfast. Enjoy your meal!

SERVING A MEAL
(Erasmus group): tables of 3 people each.

LUNCH

Waitperson: Hi guys. How are you doing?

Customer n.1: Great, thank you.

Customer n.2: Fine, thank you. Can you tell us what today's specials are, please?

Waitperson: Of course, for lunch today we have **SOME SANDWICHES.**

Customer n.3: Thank you. What can I put in my sandwich?

Waitperson: you can choose among **CHEDDAR CHEESE, HAM, CURED HAM, LETTUCE, TOMATOES, MAYONNAISE, AND BREADED CUTLET**

Customer n.1: I'll have **HAM AND TOMATOES**, thank you.

Customer n.2: I'd like **CHEDDAR CHEESE AND HAM** thank you.

Customer n.3: I'd like **TOMATOES AND BREADED CUTLET** thank you.

LUNCH (continuation)

Waitperson: Would you like something to drink?

Customer n.2: What do you have on your list?

Waitperson: We can offer you **STILL OR SPARKLING WATER AND COKE.**

Customer n.1: I'll have **STILL WATER**, thank you.

Customer n.2: I'd like **SPARKLING WATER**, thank you.

Customer n.3: I'd like **COKE**, thank you.

Waitperson: Can I get you anything else?

Customer n.1: I think we're fine. Thank you!

Waitperson: Thank you. I'll be right back with your orders. Enjoy your meal and have a good day!

SERVING A MEAL
(Erasmus group): tables of 3 people each.

DINNER

Waitperson: Hi guys. What's up?

Customer n.1: Very good, thank you.

Customer n.2: Fine, thank you. Can you tell us what's in this evening's menu, please?

Waitperson: Of course, for dinner today we have **MEAT (LAMB, BEEF AND PORK), VEGETABLES (BAKED OR FRIED POTATOES, CARROT AND PAN - FRIED PEAS)**

Customer n.3: Ok, then... I'll have **PORK AND CARROTS**

Customer n.1: I'll have **LAMB AND FRIED PEAS**, thank you.

Customer n.2: I'd like **BEEF AND FRIED POTATOES**, thank you.

Waitperson: Would you like something to drink? We have **STILL OR SPARKLING WATER AND COKE.**

DINNER (continuation)

Customer n.1: I'll have **COKE**, thank you.

Customer n.2: I'd like **STILL WATER**, thank you.

Customer n.3: I'd like **SPARKLING WATER**, thank you.

Waitperson: Can I get you anything else? We also prepared some desserts: **PUDDING AND APPLE PIE.**

Customer n.3: That's great! I'll have **PUDDING**

Customer n.1: I'll have **APPLE PIE**, thank you.

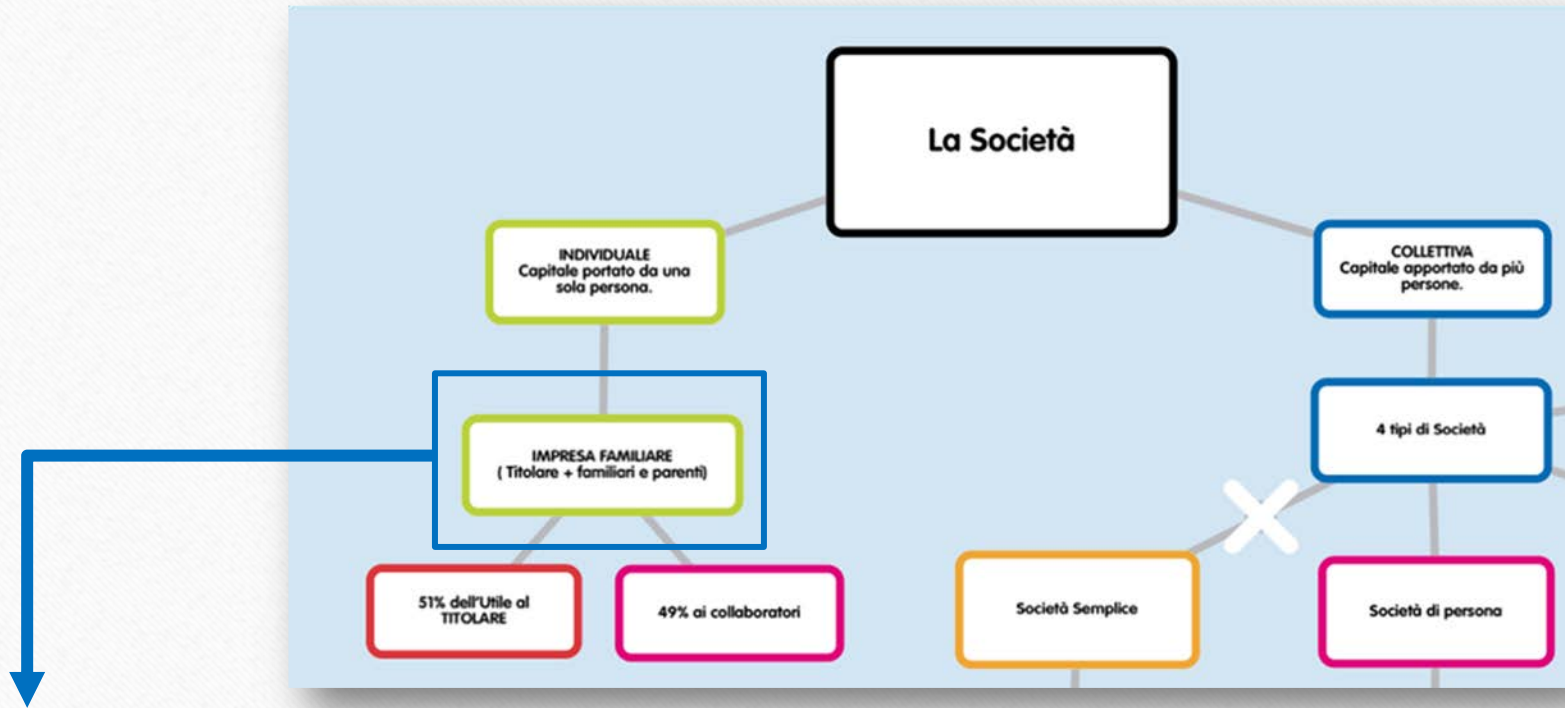
Customer n.2: I'd like **PUDDING**, thank you.

Waitperson: Thank you. I'll be right back with your orders. Enjoy your meal and have a good night!



ECONOMIA
AZIENDALE

TIPOLOGIA DI AZIENDA



La tipologia di società scelta è: l' Impresa familiare

Motivazione: poiché questa è un'azienda in cui c'è un titolare che lavora insieme ai propri familiari e/o eventuali parenti

GRAZIE PER LA

VOSTRA ATTENZIONE