



fondo  
sociale europeo



Anno formativo 2019-2020

Periodo di svolgimento dal 27/04/2020 al 11/06/2020

Durata del Project Work sostitutivo dell'alternanza in azienda: 140 ore

Codice e Denominazione Corso: TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE  
AGROALIMENTARE – B5-79-2020-0

Ente erogatore CIOFS-FP PIEMONTE - CFP AUXILIUM-LUCENTO

## PROJECT WORK IN SOSTITUZIONE DELL'ALTERNANZA IN AZIENDA

### *IL MIO PROGETTO INNOVATIVO*



organismo abilitato



per una crescita intelligente,  
sostenibile ed inclusiva

[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://www.regione.piemonte.it/europa2020)

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

## Buona lettura e buon dessert!



### *IL CIBO DELLE MIE EMOZIONI*

*“Ricordo che al sabato mattina, quando mi svegliavo e sentivo il profumo di ragù inondare la cameretta, correvo subito in cucina, prendevo un cucchiaino dal cassetto e rubavo di nascosto un pezzetto di ragù dalla pentola ancora calda e mia mamma che faceva finta di niente mentre preparava gli gnocchi sul tavolo da pranzo. Uno dei miei piatti preferiti sono gli gnocchi fatti in casa con il ragù. Appena sono diventata un po' più grande, mia mamma mi ha insegnato a far rotolare l'impasto sui rebbi della forchetta e in quel momento entravo in un mondo tutto mio, ero al settimo cielo perché mi sentivo imbattibile, mi sentivo di poter battere chiunque: in poche parole mi sentivo una piccola cuoca. Gli anni passano e io cresco ogni giorno di più, ma ancora oggi, siamo sempre l'una vicino all'altra, quando decidiamo di prepararli; ognuno ha il proprio compito. Forse adesso pensando al mio passato, quello era un piccolo indizio sul lavoro che avrei voluto fare da grande, solo adesso crescendo ho capito quanto mi piaccia cucinare e per questo ho voluto scegliere una scuola che mi facesse conoscere il più possibile il mondo della cucina. Vorrei imparare a preparare tanti nuovi piatti ma soprattutto vorrei essere all'altezza di preparare quei famosi gnocchi al ragù della mia mamma”.*

**INDICE:**

**✚ IDEA PROGETTO**

**✚ REALIZZAZIONE PROGETTO**

- 1. Localizzazione**
- 2. Carta d'identità della realtà ristorativa**
- 3. Analisi della concorrenza**
- 4. Menù o carta delle produzioni**
- 5. Liste delle bevande e carta dei vini/birre**
- 6. Individuazione di un piatto innovativo**
- 7. Calcolo del food-cost della preparazione**
- 8. Pianificazione della linea/scheda HACCP della preparazione**
- 9. Marketing del prodotto alimentare**
- 10. Conclusione**

**✚ AUTOVALUTAZIONE**

Scheda di autovalutazione

**✚ ETEROVALUTAZIONE**

Scheda di valutazione

Valutazione delle Soft-Skills

**FONTI DOCUMENTALI UTILIZZATE** (sitografia, bibliografia)

Architettura del piatto, immagine tratta da Alexis Vergnory, Scenografia del piatto, tecniche di presentazione e decorazione, Edizione Bibliotheca Culinaria

**ALLEGATI** (immagini, documenti, schemi, ...)

## IDEA PROGETTO

All'interno del tuo percorso formativo avresti dovuto svolgere delle ore in alternanza lavoro, dove affinare le competenze professionali apprese a scuola. L'emergenza del Covid ha interrotto la tua esperienza di alternanza e per poter completare quanto iniziato ti proponiamo di lavorare in maniera attiva alla tua formazione: progetterai quanto vuoi ancora imparare, dopo questo primo "assaggio" del mondo del lavoro, prima di entrarvi a pieno titolo a conseguimento del diploma.

Le analisi e gli strumenti che seguono sono a supporto del tuo lavoro e ti guideranno nel tuo percorso di autoformazione professionale.

Non sarai solo in questo viaggio, ma sarai guidato dal tuo Tutor il quale ti aiuterà a cercare e individuare quanto ti servirà per raggiungere i tuoi obiettivi.

Prima di metterti in viaggio esplorando e approfondendo il livello delle tue competenze professionali occorre affrontare alcune analisi e indagini che ti aiuteranno a individuare e a ricostruire quanto finora da te appreso e fatto.

Come in ogni viaggio occorre possedere alcune informazioni preliminari prima di raggiungere la meta, allo stesso modo ti proponiamo di approfondire meglio il settore di riferimento testando quanto su di esso conosci.

## REALIZZAZIONE PROGETTO

### 1. Localizzazione

Ho svolto lo stage da Pasticceria Siciliana ■■■ si trova in Via ■■■■■■■■■■ ■■■■■■■■■■ in zona Lingotto. E 'un'azienda artigianale e familiare che prepara prodotti tipici siciliani. Ha un target ben preciso, vengono a consumare i prodotti principalmente persone in divisa come la polizia, i vigili, il farmacista ma anche le persone di età adulta e avanzata.

L'azienda familiare è quell'azienda nella quale l'imprenditore individuale è aiutato nel proprio lavoro dall'attività prevalente e continua di altri suoi familiari, che vengono chiamati collaboratori. Questo tipo di attività, quindi, resta a tutti gli effetti un'impresa individuale, un cui solo al titolare viene riconosciuta la qualifica di imprenditore.

La legge italiana prevede che la qualifica di collaboratore può essere assunta da tutte quelle persone che nei confronti dell'imprenditore sono:

- Coniuge;
- Parente entro terzo grado (figlio/a, nipote, fratello ecc);
- Affine entro il secondo grado (genero, nuora, cognato ecc);

Il Lingotto è nato intorno al XV secolo come latifondo rurale tra Torino e Moncalieri. All'inizio del XVII secolo il borgo si arricchì di artigiani e contadini protetti dal dominio feudale di Vittorio Amedeo II di Savoia e dalla diocesi cattolica del Valfré.

Quando si parla di Lingotto, la prima associazione che si fa senza dubbio è con la Fiat, che impiantò il suo stabilimento di produzione di automobili nel 1915. Lo stabilimento trasformò da borgo rurale a quartiere operaio. La presenza della Fiat Lingotto portò un rapido aumento economico in tutta la zona.

Un'altro cambiamento importante che avvenne nel quartiere furono le Olimpiadi Invernali nel 2006: furono creati dei nuovi edifici, chiamato "villaggio olimpico", per ospitare gli atleti. Inoltre fu piazzato un arco olimpico, in lamiera di colore rosso, con una passerella pedonale che passa sulla ferrovia.

Si possono trovare molte forze dell'ordine da Pasticceria ■■■ perché in Via Berruti e Ferrero 3, si può trovare il carcere minorile. È stato costruito nel XVII secolo utilizzato come edificio per l'agricoltura, nell'Ottocento divenne un istituto correzionale per i minori, in cui i giovani detenuti si esercitavano nel lavoro dei campi. Nel Novecento venne intitolato il Ferrante Aporti.

In Via Filadelfia 36, si può trovare ancora oggi uno degli stadi che è nella storia del calcio. Lo stadio del grande Torino. Viene costruito e inaugurato nel 1926, alla prima partita svolta vinse 4-0 e ci furono 15mila spettatori. Nel 1928 vennero aggiunte due curve e gli spettatori salirono a 30mila. Lo stadio ospitò le partite casalinghe del Torino sino al campionato 1962/63 e contribuì a creare la leggenda del Grande Torino, imbattuto per sei anni e vincendo sei dei suoi sette scudetti.

Per raggiungere la pasticceria si possono utilizzare i mezzi pubblici

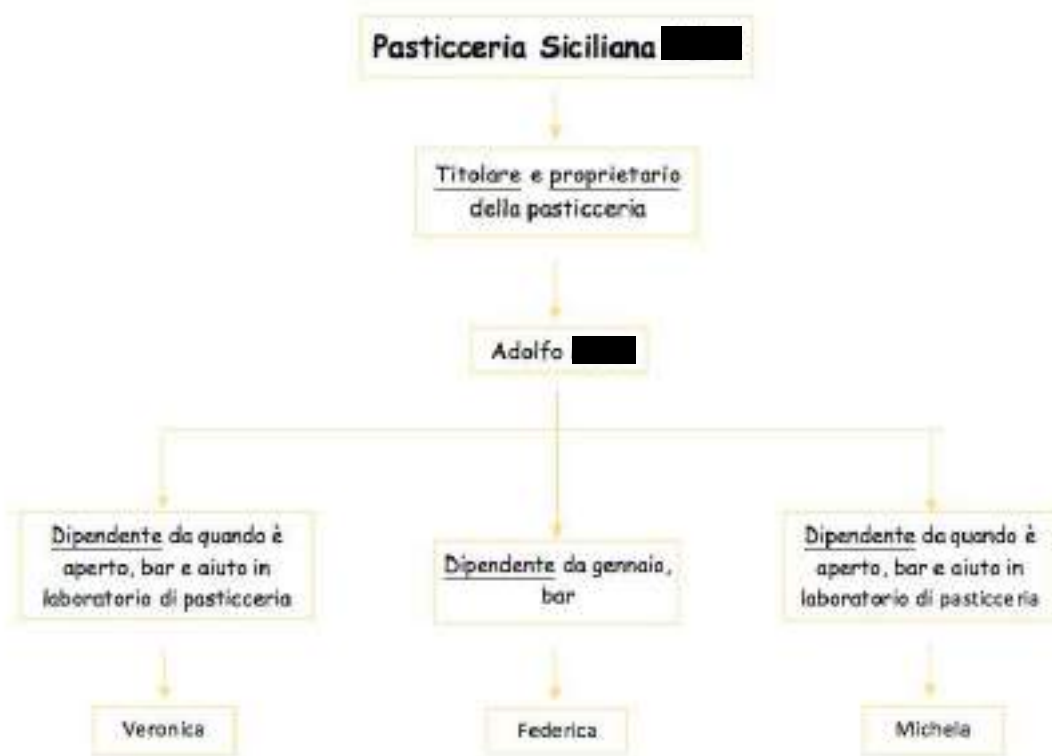
Per il pullman: il 18, il 2, il 62, il 1510, il 1511, il 17 e 17/;

Per il tram: il 4;

Altrimenti davanti alla pasticceria ci sono dei parcheggi per le automobili.

## 2. Carta d'identità della realtà ristorativa

Organigramma aziendale



La pasticceria è suddivisa in tre locali:

- Il primo locale, ovvero il negozio, è quello utilizzato dalla clientela, a destra della porta d'ingresso si possono trovare due tavolini rettangolari con due sedie ciascuno, di fronte alla porta c'è il bancone a L con tutte le preparazioni dolci e salate, mentre la parte sinistra del locale ha altri due tavolini rettangolari con uno tre sedie e l'altro due.
- Il secondo locale è quello utilizzato solo dai dipendenti, ovvero il laboratorio. Appena si entra in laboratorio troviamo il frigo per il salato, di fianco una macchina per preparare le cassatine siciliane, il forno, la friggitrice, i fornelli e il lavandino. Di fronte a questi macchinari c'è un tavolo da lavoro rettangolare per lungo, d'altra parte del tavolo troviamo l'abbattitore, la planetaria da terra, l'impastatrice e la sfogliatrice. Un piccolo stanzino come spogliatoio, di fronte il frizzer è il frigo per i dolci.
- Il terzo locale è quello utilizzato solamente dai dipendenti, il magazzino, lì vengono lasciati tutti i prodotti che servono per la vendita e per il laboratorio.





La pasticceria dove ho svolto lo stage ha un target ben preciso: persone in divisa ma anche persone di età avanzata con buona disponibilità economica.

Si possono trovare molte forze dell'ordine perché in Via Berruti e Ferrero 3, c'è il carcere minorile chiamato "Ferrante Aporti".

Il costo dei prodotti venduti è medio alto. La pasticceria si concentra soprattutto sui dolci tipici siciliani. Al mattino vengono sfornate le brioches e preparato il pane mentre, nell'orario di pranzo vengono preparati i panini e le pizze.

## **Analisi della concorrenza:**

L'analisi della concorrenza è una valutazione dei punti di forza e di debolezza dei concorrenti attuali e potenziali. L'analisi dei competitors fornisce informazioni strategiche sia in chiave offensive che difensiva. Uno strumento indispensabile per identificare opportunità e minacce. L'analisi della concorrenza è una componente essenziale della strategia aziendale, ma troppo spesso la maggior parte delle imprese non conduce questo tipo di analisi, accontentandosi di un'interpretazione "ad occhio" della situazione.

Le fasi per strutturare una buona analisi della concorrenza sono:

**1) Individuazione del competitors:** individuare e selezionare con grande cura le realtà specializzate nella vendita dei tuoi stessi prodotti-servizi;

**2) Raccolta delle informazioni sulla concorrenza:** recuperare tutte le informazioni presenti in circolazione;

**3) Elaborazione delle informazioni reperite:** creare tabelle, grafici, fogli di calcolo o qualunque altro strumento possa aiutarti a comprendere a pieno la situazione;

**4) Analisi dell'aspetto organizzativo dell'azienda:** dedicare del tempo anche all'analisi dell'organizzazione interna ed esterna per comprenderne la struttura aziendale;

**5) Piano d'azione:** riflettere sulle differenze presenti tra la tua e le altre aziende per colmare eventuali divari capaci di svantaggiarti.

In base a queste considerazioni ho individuato i seguenti competitors del mio locale:

1) **Bar** [REDACTED] in Corso [REDACTED] - Torino. Il target del negozio è principalmente adulto, ha una fascia di costo medio-bassa. Essendo un bar vende prodotti di caffetteria e anche prodotti per il pranzo ad esempio toast, panini farciti ecc.

2) **Gastronomia** [REDACTED] in Via [REDACTED] -Torino. Il target del negozio è principalmente per persone giovani-adulte, ha una fascia di costo medio-alta. Essendo una gastronomia ha una vasta scelta di prodotti per il pranzo tra cui: agnolotti, paella, insalata mista ecc.

3) [REDACTED], Piazza [REDACTED] – Torino . Il target di clientela è vasto, non hanno una fascia di età ben precisa, ma con una possibilità di spesa media. Ha una vasta scelta sia per il pranzo che per la cena e ci sono molti tipi di pizza.

4) [REDACTED], Via [REDACTED], Torino. Il target di clientela è vasto, il locale è adatto anche ai bambini, ai gruppi e fa anche d'asporto. La fascia di prezzo è media. Propongono una cucina italiana e pizze, preparano anche prodotti per i vegetariani e vegani.

5) **Osteria** [REDACTED], Via [REDACTED], Torino. Il target di clientela è principalmente per adulti, ha una fascia di costo medio. Propongono una cucina italiana, pesce, mediterranea e zuppe, preparano prodotti anche per i vegetariani, vegani e senza glutine.

### 3. Menù o carta delle produzioni

All'interno della pasticceria dove ho effettuato lo stage si può trovare un vasto assortimento di paste fresche mignon, paste secche e pasticceria salata:

**Pasticceria fresca:** i funghetti, le tartellette con crema pasticciera e frutta fresca, i cannoli siciliani piccoli e quelli più grandi, con ricotta e la granella al cioccolato, nocciola o pistacchio, le bignole assortite al pistacchio e alla nocciola, gli chantilly, gli iris con crema pasticciera, cioccolato o ricotta, le sfogliatine con ricotta oppure crema chantilly, i babà al rum, il tiramisù in mono-porzione, i croissants con crema e mela, crema e uvetta, cioccolato, ricotta, crema, marmellata albicocca oppure vuote, i bomboloni grandi e piccoli con crema, i sombrero ovvero due gusci degli chantilly con crema o cioccolato

**Pasticceria secca:** i baci di dama, le meringhe, le paste di meliga, i frollini, gli occhi di bue.

**Pasticceria salata:** gli arancini con il sugo oppure con gli spinaci, la focaccia bianca oppure farcita con affettato e formaggio, pizza rossa, tramezzini, panini, salatini e pizzette.



#### 4. Liste delle bevande e carta dei vini/birre

La pasticceria effettua servizio di caffetteria e bar con prodotti di:

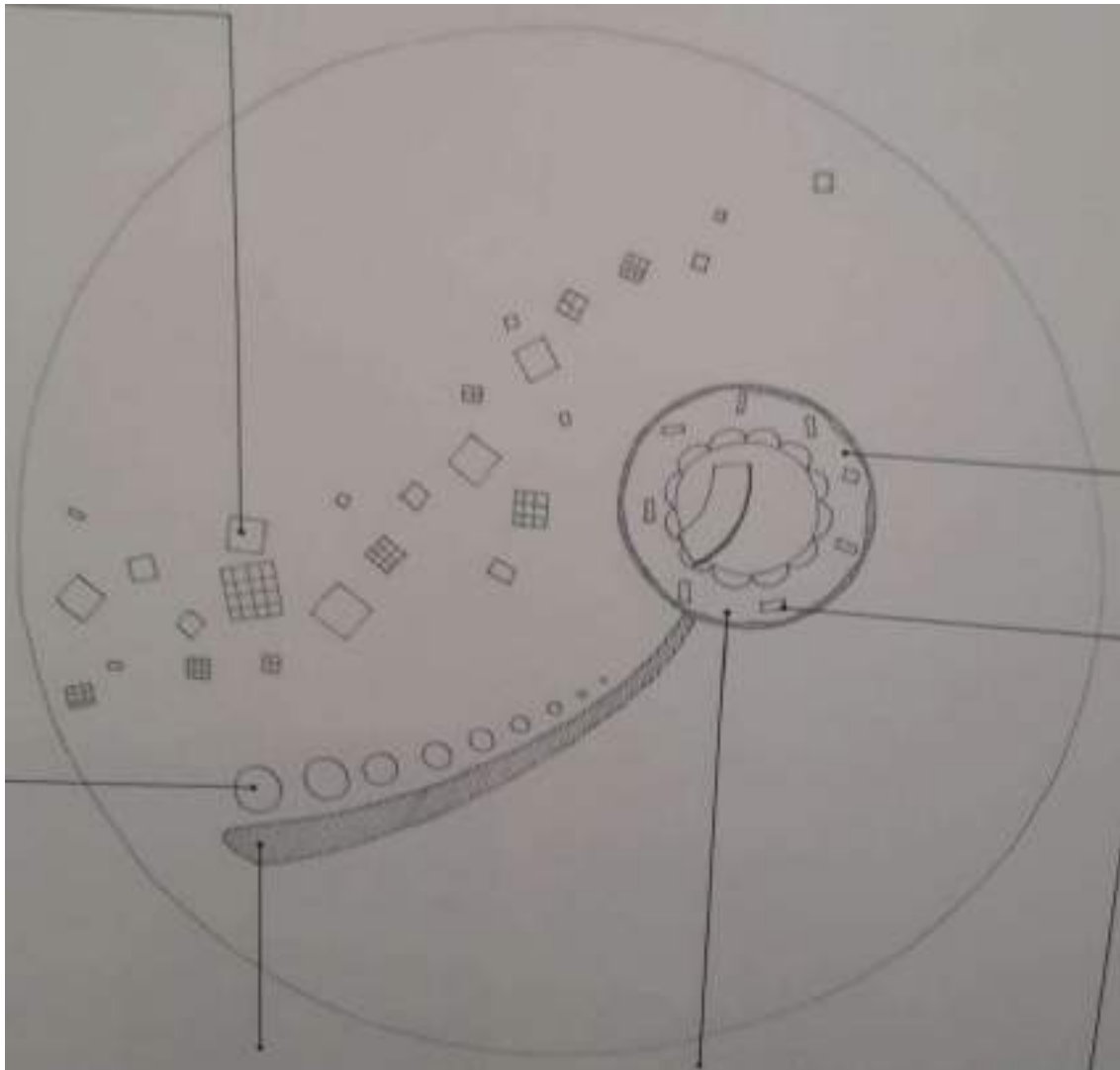
- **caffetteria:** caffè liscio o con aggiunta di panna montata, cappuccino, latte macchiato, marocchino, cioccolata calda, tè caldo;

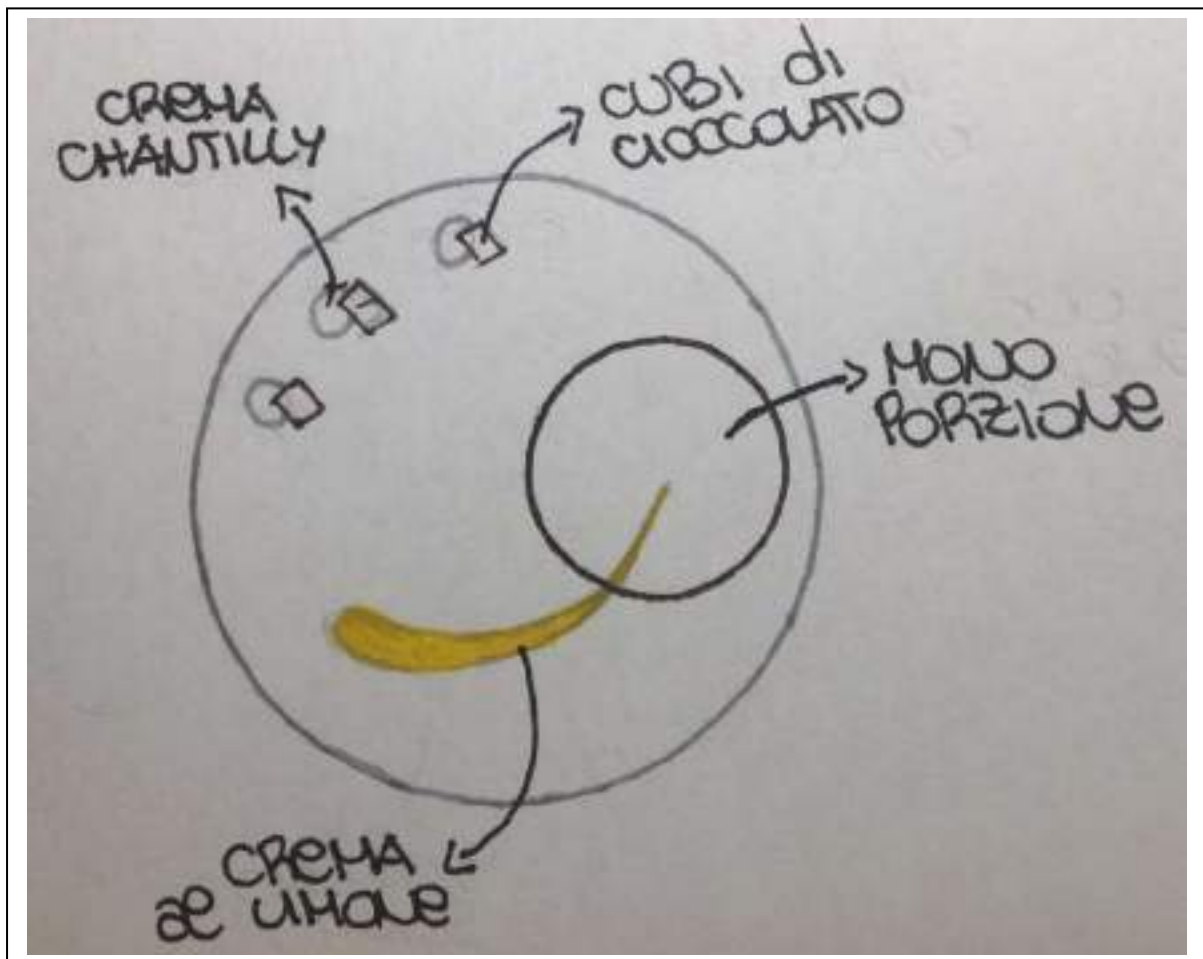


- **spremute** d'agrumi, centrifugati di frutta e verdura e succhi di frutta;
- **bibite** gassate e altre **bevande** quali acqua naturale e gasata, tè al limone e alla pesca, cole, limonate;
- **bevande alcoliche** come birre, e vini;
- **superalcolici** per la preparazione di aperitivi e il servizio di amari e digestivi.

## 5. Individuazione di un piatto innovativo:

Ho immaginato di servire la preparazione su un piatto rotondo. A partire da meno della metà del piatto traccio una riga di crema al limone con un cucchiaio fino a quasi l'altro lato del piatto, nella parte più stretta posiziono la mono-porzione. Seguendo la curva del piatto, sopra alla riga di crema al limone, con la sac à poche disegno dei ciuffetti con la crema chantilly e posiziono accanto ad ognuno di essi un cubo di cioccolato fondente.





### La galleria della mia preparazione..

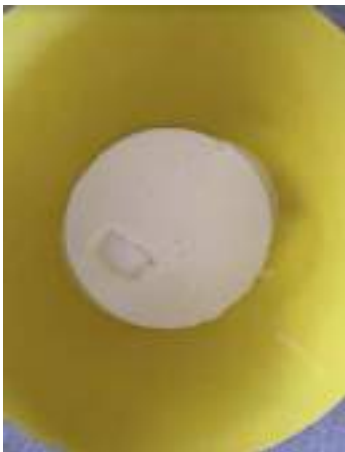
Per preparare la crema chantilly, versare il latte e la scorza di limone in una pentola a fuoco basso. Versare in una ciotola le uova, lo zucchero e la farina, mescolare con una frusta per bene così da non formare i grumi.



Versare il latte nella ciotola con il composto e mescolare per bene con la frusta, riporto sul fuoco basso e mescolo fino a quando la crema diventerà densa, lasciar raffreddare.



In una ciotola verso la panna fresca e zucchero, montare con le fruste elettriche. Unire la panna montata con la crema pasticciera con un lecca-pentole, mescoliamo dal basso verso l'alto con calma per evitare di smontarlo.



Per preparare la crema al limone, versare il latte e la scorza di limone in una pentola a fuoco basso. Versare in una ciotola le uova, lo zucchero e la farina, mescolare con una frusta per bene così da non formare i grumi.





Versare il composto all'interno della bowl nella pentola con la scorza di limone e mescolo con la frusta. Versare il succo di limone al composto e mescolo per bene fino ad ottenere una crema densa. Lascio raffreddare.



Per preparare la torta sablé, versare in una bowl la farina 00 e il cacao setacciato, il burro ammorbidito e il sale. Impastare per qualche minuto velocemente con la punta delle dita. Aggiungere lo zucchero a velo e amalgamo veloce per ottenere un impasto sbricioloso.



Sbattere con una forchetta le uova insieme alla bacca di vaniglia e versare nel composto. Impastare per bene fino ad ottenere un composto compatto e omogeneo. Con l'aiuto di un matterello stendo per formare gli stampini.



Con l'aiuto di una tazza e della bocchetta della sac-a-poche forno gli stampini.  
Infornare a 150G per 20 minuti.



Metto le creme all'interno delle sac-a-poche e forno dei ciuffetti sulla base della torta,  
faccio questo procedimento per due volte. Decorare con i lamponi e i biscottini al  
cioccolato.





## Procedura

**Chef di partita:** Pâtissier

### **Ciclo lavorazione:**

Per la torta sable: Setacciare la farina in una ciotola capiente, unire il burro ridotto a pezzetti, il cacao amaro setacciato e un pizzico di sale fino. Impastare con la punta delle dita per qualche minuto dopodichè unire lo zucchero a velo e lavorare molto velocemente per ottenere un impasto sbriciolato. Aggiungere i tuorli e continuare ad impastare, sempre velocemente, fino ad ottenere un panetto morbido ed omogeneo. Avvolgete il panetto nella pellicola e lasciate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per la crema chantilly: Iniziamo versando il latte in una pentola, aggiungiamo la scorza di limone e lasciamolo riscaldare bene sul fuoco. Prendiamo una pentola abbastanza capiente e iniziamo a rompere le uova. A questo punto uniamo lo zucchero e la farina.

Con l'aiuto di una frusta, mescoliamo bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. Quando il latte è bollente, spegniamo il fuoco, togliamo la scorza di limone e uniamolo un po' alla volta nella pentola, continuando a mescolare con la frusta. Quando il composto è ben amalgamato portiamo la pentola sul fuoco e sempre mescolando portiamo a ebollizione fino a che la crema si sarà ben addensata.

Quando la crema sarà ben fredda, montiamo a neve la panna fresca con l'aggiunta di un cucchiaino di zucchero. Uniamo un po' alla volta la panna alla crema e amalgamiamo bene il composto dal basso verso l'alto, in questo modo la panna non si smonterà.

Per la crema al limone: Versiamo il latte in un pentolino, aggiungiamo la buccia di un limone e portiamo sul fuoco. A parte prendiamo un altro pentolino e rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e l'amido di mais. Iniziamo a mescolare con una frusta amalgamando perfettamente tutti gli ingredienti. Quando il latte è bollente eliminiamo la buccia del limone e lo versiamo a filo nel pentolino continuando a mescolare con la frusta. Portiamo il pentolino sul fuoco e continuiamo a mescolare fino a quando la crema si addensa, ci vorranno 5 minuti circa. Spegniamo il fuoco. Spremiamo il succo di mezzo limone e aggiungiamolo alla crema.

## Mise En Place

Distinta delle attrezzature:

Boule, leccapentole, fruste elettriche, coppa pasta, pentolino, teglia per il forno, carta forno, sac a poche e beccuccio, pellicola trasparente, bilancia, frusta, spremi agrumi, coltello a punta dritta, cucchiaino, piatto per la presentazione

## 8. Pianificazione della linea/scheda HACCP della preparazione

Pianificazione della linea/scheda HACCP della preparazione:  
per preparare il mio piatto e stare in un ambiente pulito devo seguire le seguenti procedure di sanificazione:

- Pulizia grossolana: rimozione dei residui più grossolani
- Detersione: distacco dello sporco
- Risciacquo: eliminazione dello sporco
- Disinfezione
- Risciacquo finale: eliminazione dei residui del disinfettante
- Asciugatura: superficie sanitizzata

Le norme HACCP fanno riferimento al Regolamento CE n. 852 e n. 853 del 2004, secondo i seguenti 7 principi:

### 1. INDIVIDUAZIONE È ANALISI DEI PERICOLI

Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento fino al consumo (inclusi i tempi morti), che dovranno essere controllati. Valutare le probabilità che il pericolo si concretizzi e la gravità dell' eventuale danno sulla salute del consumatore.

### 2. INDIVIDUAZIONE DEI P.C.C. (PUNTI CRITICI DI CONTROLLO)

Un CCP (critical control point) è un punto, una fase, o una procedura in cui è possibile ed indispensabile attuare un controllo al fine di eliminare, prevenire o ridurre a limiti accettabili un pericolo. Per identificare le fasi che possono essere controllate viene utilizzato "l'albero delle decisioni" (Decision Tree), al fine di comprendere se un passaggio all'interno della produzione (da intendersi in senso ampio) di un alimento è da ritenersi un punto critico di controllo o solamente un punto critico. Non sono punti critici di controllo: un' azione che non ha un metodo di controllo e riduzione del pericolo; un punto critico che a valle è in possesso di un sistema che elimini il pericolo.



### 3. DEFINIZIONE DEI LIMITI CRITICI

Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo. In pratica, limite critico è quel valore di riferimento che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità; in altre parole, sono ciò che consente di garantire la sicurezza di un prodotto finito. I limiti critici sono desunti da quelli di legge, ove presenti, oppure dalle GMP (good manufacturing practices, ossia "buone pratiche di lavorazione"), nel senso che possono derivare dall'adozione di una pratica igienica di lavorazione propria di un'azienda.

### 4. DEFINIZIONE DELLE PROCEDURE DI MONITORAGGIO

Attuare una serie di osservazioni e misure per tenere sotto controllo e entro i limiti critici i CCP. Il monitoraggio consiste in interventi e modalità che dipendono dalla realtà dell'azienda in oggetto; un piano minimo di controllo comunque solitamente prevede:

- Controllo e qualifica fornitori
- Controllo e conservazione dei prodotti
- Registrazione temperature di conservazione
- Controllo e predisposizioni di procedure di lavorazione definite in tempi e modi
- Controllo e pianificazione condizioni igieniche
- Un piano minimo di controllo deve inoltre riportare:
  - Chi si occupa di monitorare e verificare i dati rilevati
  - Quando vengono effettuate le misurazioni o le osservazioni
  - Come vengono effettuati il monitoraggio e la valutazione dei risultati.

### 5. DEFINIZIONE E PIANIFICAZIONE DELLE AZIONI CORRETTIVE

Stabilire in anticipo le azioni da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è più sotto controllo (fuori dai limiti critici). La sua efficacia è data dalla sua tempestività, ovvero consentire il ritorno alle normali condizioni di sicurezza nel più breve tempo possibile. Le azioni correttive devono comprendere:

- La correzione della causa dello scostamento dal limite critico
- La verifica che il CCP sia di nuovo sotto controllo
- Le procedure da attivare verso gli alimenti non sicuri perché prodotti quando il CCP non era sotto controllo
- La registrazione dell'accaduto e delle misure adottate
- L'eventuale individuazione di misure preventive più efficienti.

## 6. DEFINIZIONE DELLE PROCEDURE DI VERIFICA

Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente. Viene verificato sul campo se ciò che è stato visto e detto era anche previsto e scritto, e se questi funzionano o no. Il sistema HACCP è un sistema dinamico che può venir cambiato e integrato.

## 7. DEFINIZIONE DELLE PROCEDURE DI REGISTRAZIONE

Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare, al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure precedentemente esposte. Stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni. La documentazione deve essere firmata dal responsabile del piano di autocontrollo. Sulla documentazione si basa infatti gran parte del controllo ufficiale (ispezioni e audit) da parte dei servizi di prevenzione dell' USL (Servizi Veterinari e SIAN)

## 9. Marketing del prodotto alimentare

Il marketing si può definire come il processo che, parte da una serie di obiettivi aziendali di medio-lungo termine e attraverso una fase di diagnosi della domanda e della concorrenza, arriva ad individuare i bisogni e le esigenze dei clienti attuali e futuri e a stabilire le azioni più opportune per soddisfarli, con reciproco vantaggio.

Bisogna tenere in considerazione le 4 leve del marketing mix per una strategia di successo:

- **Prodotto:** ha un ruolo fondamentale nell'impresa. Per il successo del mercato dell'impresa bisogna avere un'offerta costantemente in sintonia con le esigenze dei clienti. Se questo non dovesse verificarsi, l'impresa non ha alcuna possibilità di successo duraturo.
- **Prezzo:** nello stabilire il prezzo l'azienda deve tener conto di alcuni fattori che limitano la possibilità di deciderne liberamente il livello. I costi totali di produzione o di acquisto rappresentano il limite inferiore; mentre il limite superiore è dato dall'elasticità della curva di domanda. La scelta di un prezzo più alto consente di produrre un maggior margine di contribuzione unitario, ma limita la quantità venduta; perciò non necessariamente i prezzi più alti favoriscono totali maggiori.
- **Distribuzione:** si concentra sulle decisioni e sulle azioni che servono a rendere disponibili i prodotti ai clienti quando e dove desiderano acquistarli.
- **Promozione:** Ultimo elemento fondamentale del marketing mix è la promozione, ovvero come il prodotto/servizio viene pubblicizzato-presentato alla platea di potenziali compratori. In questo senso, è indispensabile individuare le giuste strategie di comunicazione per presentarlo nel modo migliore a seconda del pubblico a cui si rivolge e delle risorse disponibili per la promozione.



Tenendo in considerazione queste variabili il prodotto che vorrei introdurre nella mia pasticceria è:

### **CAKE TART AL CIOCCOLATO CON CREMA CHANTILLY E CREMA AL LIMONE**

Tenendo in considerazione **il target** ossia prevalentemente persone di età avanzata con buona disponibilità economica credo che il mio prodotto possa rappresentare un elemento di novità rispetto a quelli già presenti con caratteristiche qualitative medio alte. Per queste ragioni lo collocherei in una **fascia di prezzo medio-alta** indipendentemente dai costi di produzione. L'elemento novità e la qualità degli ingredienti fanno salire il prezzo.

Infine ho pensato di **promuovere** il mio prodotto sui social network, essendo un prodotto che può essere consumato da quasi tutte le fasce di età e tenendo in considerazione il fatto che ormai i social network li utilizzano un po'tutti. Userei dei colori accesi per attirare l'attenzione e in più metterei l'immagine del prodotto finito.

## ETICHETTA ALIMENTARE

<b>CAMPI OBBLIGATORI DELL'ETICHETTA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
La denominazione di vendita	CAKE TART AL CIOCCOLATO CON CREMA CHANTILLY E CREMA AL LIMONE
L'elenco degli ingredienti	Latte, farina 00, panna fresca, zucchero, uova, burro, limone, cacao amaro in polvere, amido di mais, sale fine ed essenza di vaniglia
La quantità netta o, nel caso di prodotti pre - confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale	2Kg
Il termine minimo di conservazione (TMC) o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza	25/6/20
Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore	GusTorino snc, cfp auxilium Lucento, via Pianezza,110, 10151
La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento	GusTorino snc, cfp auxilium Lucento, via Pianezza,110, 10151
Il titolo alcolometrico per le bevande con alcol sup. a 1,2%	
lotto di appartenenza del prodotto	L57920
Le modalità di conservazione e di utilizzazione del prodotto	Conservare in frigorifero a +4C, tenere lontano da fonti di calore o di luce
Le istruzioni per l'uso, ove necessario	/
Il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.	/
La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall'articolo 8.	farina, uova, cioccolato e latte

## 10. Conclusione

Il mio project work ha come idea progettuale la realizzazione di un prodotto innovativo da inserire nell'offerta di vendita della realtà aziendale dove ho vissuto la mia esperienza di alternanza. È un pasticcino innovativo perché sarebbe una novità all'interno della pasticceria ma anche semplice perché utilizzo prodotti molto conosciuti in pasticceria.

Il contesto aziendale del mio PW è "La Pasticceria █████". È una realtà aziendale situata in zona Lingotto, in un punto strategico e molti clienti vengono per fare colazione o per la pausa pranzo.

Il locale produce prodotti tradizionali della pasticceria ma principalmente quelli tipici siciliani, sia dolci che salati e in più ha anche la parte di caffetteria. Non ha molta concorrenza perché essendo un bar- pasticceria ha un'offerta più varia rispetto a tanti altri bar che ci sono nella zona. Mentre si è in pausa pranzo si può degustare un dolce di ottima qualità.

Ho pensato di portare un piatto totalmente diverso dallo standard già presente. Ho calcolato quanto il cliente fosse disposto a pagare e ho cercato di individuare il giusto prezzo che riesca a coprire i costi, ma anche a garantire un guadagno per l'azienda.

Prima di preparare il mio prodotto ho studiato ed analizzato tutti i possibili rischi di sicurezza alimentare come la contaminazione batterica, il malfunzionamento delle attrezzature e soprattutto il rispetto del piano HACCP.

Per il marketing della mia preparazione ho pensato di lanciarlo sul mercato tramite i social network visto che al giorno d'oggi sono utilizzati dalla maggior parte delle persone.

Durante quest'anno formativo ho capito che per gestire un'attività agroalimentare è fondamentale capire, studiare e prendere decisioni complesse su elementi che diamo molto per scontato e che invece sono di vitale importanza per la buona e sicura riuscita dell'azienda. Tutti i passaggi necessari che ci sono prima di mettere il prodotto sul mercato sono complessi ed elaborati, ma fondamentali. In questo anno ho imparato che bisogna studiare e impegnarsi molto per poter fare le scelte giuste che permetteranno all'azienda di ottenere buoni risultati.

Dopo aver preso il diploma ho intenzione di continuare gli studi e se non sarà possibile fare un quinto anno, ho intenzione di frequentare un corso di specializzazione nell'ambito della pasticceria per poi aprire in futuro una pasticceria artigianale nella mia città.

CHECK LIST		Controllo pre			In itinere		Post	
FASE DI LAVORO	PROCEDURE	PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	FREQUENZA	NON CONFORMITA'	AZIONI CORRETTIVE
Arrivo merci e stoccaggio	Arrivo merci: Farina 00, zucchero velo, cacao amaro in polvere, bacca di vaniglia, burro, sale, uova, zucchero, amido di mais, lamponi, cioccolato bianco, panna, pistacchi	Contaminazione batteriologico e fisico, quindi controllo documenti o trasporto e verifico il peso degli ingredienti richiesti	Verifica del fornitore e prelievo della temperatura (oscillazione della temperatura)	<p><b>Farina 00, zucchero semolato e zucchero a velo, cacao amaro in polvere, bacca di vaniglia, pistacchi, amido di mais, sale, cioccolato bianco:</b> temperatura ambiente. (20-22C)</p> <p><b>Burro:</b> max +9C</p> <p><b>Uova e lamponi</b> max +14C</p> <p><b>Panna:</b> max 9C</p>	Setaccio per bene gli ingredienti in polvere per evitare di trovare insetti all'interno, controllo che i lamponi non abbiano la muffa, controllo la scadenza di tutti gli ingredienti e lo stato della confezione e controllo che la planetaria sia ben pulita	Prima di iniziare a preparare la mia ricetta controllo ancora una volta che gli ingredienti siano in buono stato	Di notte è saltata la corrente e ho avuto dei problemi con il burro e la panna	Non ho potuto rimediare e li ho gettati nella spazzatura

	<p>Stoccaggio dei prodotti non deperibili: Farina 00, sale, cacao amaro in polvere, bacca di vaniglia, pistacchio, cioccolato bianco, zucchero e zucchero a velo, amido di mais</p> <p>Temperatura di conservazione: temperatura ambiente</p>	<p>Rischio contaminazione fisica esterna (oggetti e animali)</p>	<p>Pulizia periodica, controllo derrate</p>	<p>Stabilire un calendario per la pulizia</p>	<p>Pulizia degli ingredienti, controllo olfattivo, scadenza e confezione</p>	<p>A ridosso dell'uso, tutte le volte che preparo la mis en plac</p>	<p>Ho trovato degli insetti nella farina e nel cacao amaro in polvere</p>	<p>Butto la prima parte se ci sono pochi insetti, altrimenti butto tutto quanto</p>
--	---	--	---	---	--	--	---	---

	<p>Stoccaggio dei prodotti deperibili: Cioccolato bianco, burro, uova, panna, lamponi</p> <p>Temperatura di conservazione: +4C</p>	<p>Contaminazione biologica</p>	<p>Pulizia periodica, controllo derrate, temperatura, tenere lontani le macrofamiglie alimentari, data di scadenza</p>	<p><b>Farina 00, zucchero semolato e zucchero a velo, cacao amaro in polvere, bacca di vaniglia, pistacchi, amido di mais, sale, cioccolato bianco:</b> temperatura ambiente. (20-22C)</p> <p><b>Burro:</b> max +9C</p> <p><b>Uova e lamponi</b> max +14C</p> <p><b>Panna:</b> max 9C</p>	<p>Pulizia ingredienti, controllo olfattivo, scadenza e confezione</p>	<p>Ogni quanto controllo il monitoraggio (mentre lavoro)</p>	<p>Di notte è saltata la corrente e ho avuto dei problemi con il burro e la panna</p>	<p>In base all'aspetto dell'alimento butto</p> <p>Se va sotto lo zero alzo la temperatura, controllare il termostato</p>
--	--	---------------------------------	--	---	--	--	---	--

	Shelf life dei prodotti: La vita del prodotto	Controllo delle 4 caratteristiche: composizione, contenuto d'acqua, , trattamenti di conservazione	Conoscenza degli ingredienti, pulizia confezione, corretto trattamento termico	Approvvigionamento delle derrate adeguate ai prodotti	Controllo l'etichetta	Ridosso dell'uso	Se scaduti l'azione correttiva elimino, se è prossimo alla scadenza lo cucino	Entro il scaduto da un giorno, controllo lo utilizzo subito, altrimenti scadenza il lo elimino
Preparazione	Sanificazione: pulizia grossolana, detersione, risciacquo, disinfezione, risciacquo finale, asciugatura	Rischio contaminazione chimica	Diluire il prodotto con acqua e risciacquo molto bene	Il CCP è un limite che se va superato è nullo	Utilizzare il prodotto corretto e monitorare il valore del ph	A fine giornata sanificate per bene le superfici	Residui di contaminazione fisica	Eliminare i residui con appositi prodotti

	Tempo max per la manipolazione dei cibi:	L'alimento è stato esposto per un tempo superiore ai 30 minuti a temperatura ambiente	Prelevo l'alimento a ridosso dell'uso oppure prendo una parte di prodotto che riesco a manipolare in 30 minuti	Gli alimenti non devono stare a una temperatura inferiore ai +10C e superiore ai +65C	Controllo sensoriale dell'alimento. Monitoro che l'aspetto dell'aumento non abbia subito modifiche	Durante tutto il lasso di tempo della preparazione e	L'alimento ha cambiato aspetto	Rimedio eliminando la parte guasta dell'alimento altrimenti elimino
	Tempi e luogo di scongelamento:	/	/	/	/	/	/	/
		<b>Controllo pre</b>			<b>In itinere</b>		<b>Post</b>	
<b>FASE DI LAVORO</b>	<b>PROCEDURE</b>	<b>PERICOLO</b>	<b>MISURE PREVENTIVE</b>	<b>LIMITI CRITICI</b>	<b>MONITORAGGIO</b>	<b>FREQUENZA</b>	<b>NON CONFORMITA'</b>	<b>AZIONI CORRETTIVE</b>



Cottura	Coppia temperatura/tem po in grado di garantire la salubrità dell'alimento:	L'alimento ha superato il limite di temperatura andando sotto a +10C o pra a +65C	Se la temperatura è andata sotto i 10C diventando negativa uso il calore per alzarla. Se la temperatura supera i 65C uso del ghiaccio per abbassarlo	Portare al cuore del prodotto la temperatura desiderata entro 10 minuti tramite abbattimento	Verifica che il prodotto sia sempre conservato alla giusta temperatura	Durante tutta la fase della cot	Tura durante il tempo di cottura uno dei due elementi non è stato rispettato. È stato lasciato troppo tempo in forno o sballo di temperatura	Somministra re il tempo giusto di cottura adatto, verificare la temperatura
Mantenimento	Temperatura di mantenimento a caldo:	La temperatura del prodotto è scesa sotto i 60C	Usare una lampada a infrarossi, bagnomaria che lo mantiene in temperatura tra i 60C e i 65C. Usare una vetrina riscaldata	La temperatura sotto i 60C. Se la temperatura supera i 90C la cottura continua	Controllo i gradi di temperatura della lampada	Prima e dopo il servizio	Il prodotto è sceso sotto i 60C o è andato sopra i 90C	Verifica della qualità dei prodotto e valutare la commestibilità. Valutare la vendibilità se salvabile riutilizzo se no elimino.
		<b>Controllo pre</b>			<b>In itinere</b>		<b>Post</b>	
<b>FASE DI LAVORO</b>	<b>PROCEDURE</b>	<b>PERICOLO</b>	<b>MISURE PREVENTIVE</b>	<b>LIMITI CRITICI</b>	<b>MONITORAGGIO</b>	<b>FREQUENZA</b>	<b>NON CONFORMITA'</b>	<b>AZIONI CORRETTIVE</b>

Diagramma di  
flusso della  
preparazione

- Cake tart al cioccolato con crema chantilly e crema al limone
1. Versare in una pentola il latte e la scorza di limone e faccio cucinare a fuoco basso
  2. Rompere le uova in una ciotola e uniamo lo zucchero e la farina setacciata precedentemente
  3. Mescolare con una frusta per unire tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi
  4. Versare il latte un po' alla volta nella pentola sempre mescolando
  5. Mescolare fino a quando è omogeneo e ben denso, lascio raffreddare
  6. Montare la panna e lo zucchero
  7. Unire la panna un po' alla volta alla crema pasticciera
  8. Versare in una pentola il latte, la scorza di limone e cucino a fuoco basso
  9. Inserire in un'altra pentola le uova, lo zucchero l'amido di mais
  10. Mescolare per bene con una frusta
  11. Versare il latte un po' alla volta nella pentola sempre mescolando
  12. Far cucinare ancora per qualche minuto per far addensare la crema
  13. Lascio raffreddare le creme per un giorno intero visto la mancanza dell'abbattitore
  14. Versare in una ciotola la farina setacciata, il cacao, il burro a pezzetti e pizzico di sale
  15. Impastare per qualche minuto con le dita
  16. Unire lo zucchero a velo
  17. Impastare velocemente per ottenere un impasto sbriciolato
  18. Aggiungere i tuorli e continuare ad impastare velocemente fino ad ottenere un panetto morbido e omogeneo
  19. Lasciare riposare 30 minuti
  20. Formare con un colpo di pasta il disco della torta e ne faccio uno anche al centro
  21. Informare a 170 gradi per 20/25 minuti
  22. Prendere la sac a poche e formo con la crema chantilly dei ciuffetti su tutta la superficie
  23. Fare la stessa cosa con la crema al limone
  24. Ripetere il passaggio ancora una volta
  25. Decorare a piacere

		Controllo pre			In itinere		Post	
FASE DI LAVORO	PROCEDURE	PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	FREQUENZA	NON CONFORMITA'	AZIONI CORRETTIVE
Analisi dei rischi	Rischi relativi al prodotto:	Rischio chimico-biologico. Se non consumato deperisce	Ritirare il prodotto. Abbattimento	Portare al cuore del prodotto la temperatura desiderata entro 10 minuti tramite abbattimento	Verifica temperatura del prodotto	Durante la fase del ritiro	Scorretta temperatura di abbattimento negativa-positiva	Scongelo e lo consumo entro 36 ore. Portare a temperatura desiderata il prodotto
	Rischi relativi alle preparazioni:	Creme possono diventare acide	Conservazione del prodotto	Non superare i +7gradi	Rilievo della temperatura	Una due volte al giorno	Temperatura non conforme a quelle desiderate	Capire se è utilizzabile o meno

	Rischi relativi ai processi produttivi:	Contaminazione crociata	Lavarsi sempre le mani, proteggersi la bocca quando di starnutisce, controllo temperatura	Protegge le mani con guanti, se raffreddati proteggere il volto, non superare le temperatura prestabilite	Lavare le mani ogni cambio preparazione finirà, controllo temperatura	Ogni cambio di fase di produzione, due volte durante il servizio	Il prodotto ha subito una parziale o totale contaminazione	Ripristino la corretta conservazione del prodotto, eliminare la parte compromessa del prodotto
--	---	-------------------------	---	---	---	--	--	--



Considerazioni e note \_\_\_\_\_

---

---

---