MERCEOLOGIA

(2017-2020)

**Primo anno**

LE UOVA

* definizione
* tipologia di uova in commercio
* classificazione in base alla freschezza e al peso
* rappresentazione grafica dell’uovo e analisi delle sue componenti
* caratteristiche nutrizionali
* ovoprodotti
* analisi dell’imballaggio delle uova
* le tipologie di allevamento
* regole igieniche per la manipolazione delle uova
* metodi per valutare la freschezza
* frodi e alterazioni

IL LATTE

* Caratteristiche merceologiche
* Principi nutritivi
* La produzione (dalla stalla al consumatore)
* La classificazione del latte
* Le tipologie di latte in commercio
* I derivati del latte e utilizzi in cucina
* LA PANNA
* IL BURRO
* LA MARGARINA
* I FORMAGGI

I CEREALI

* Definizione e caratteristiche merceologiche
* Il grano, distinzione grano tenero e duro, e utilizzo in cucina

LA FARINA

* La forza della farina
* Classificazione della farina
* Principali tipologie di farine
* I metodi di produzione della farina
* I principali prodotti ottenuti dalle farine

CAFFETTERIA IN PASTICCERIA

* Diverse tipologie di bar (american bar, bar caffetteria, bar pasticceria, bar gelateria)
* Conoscenza della caffetteria base (5M: macchina, macinadosatore, mano dell’operatore, miscela del caffè, manutenzione e pulizia)
* Conoscenza della filiera del caffè (pianta, altitudini, chicco, coffee arabica e robusta)
* Macchina del Caffè (dimostrazione pratica di funzionamento e manutenzione/pulizia)
* Preparazione del caffè espresso/ PROVE PRATICHE
* Nozioni di mise en place banco bar
* Barista, Barman, Bartender le differenze tra loro
* Bicchieri da cocktail: terminologia, capienze e utilizzo
* Attrezzatura da lavoro sul banco bar: Terminologia e utilizzo
* Preparazione bevande codificate a base di caffè:
* L’espresso, latte macchiato, cappuccino, mocaccino, marocchino, moretto, bicerin, caffè freddo, caffè shakerato, ice cappuccino
* Preparazione del caffè espresso perfetto.
* Preparazione della crema di latte
* Preparazione di un cappuccio perfetto
* Preparazione della cioccolata calda

**Secondo anno**

Il caffè

* Processo produttivo del caffè
* Varietà e classificazione
* Caratteristiche nutrizionali
* Effetti sull’organismo

Cacao e cioccolato

* Processo produttivo del cioccolato
* Varietà e classificazione
* Principali derivati
* Caratteristiche nutrizionali

Bevande

* Thè
* Camomille e tisane
* Succhi di frutta

Ortaggi

* Caratteristiche nutrizionali
* Classificazione commerciale: a frutto, seme, foglia, bulbo, radice, tubero
* Stagionalità

Frutta

* Caratteristiche nutrizionali
* Classificazione in base alla % di zucchero
* Stagionalità
* Freschezza e conservazione

Erbe e spezie

* Classificazione
* Proprietà nutrizionali

CAFFETTERIA AVANZATA

* Ripasso: Conoscenza della caffetteria base (5M: macchina, macinadosatore, mano dell’operatore, miscela del caffè, manutenzione e pulizia)
* Ripasso Conoscenza della filiera del caffè (pianta, altitudini, chicco, coffee arabica e robusta)
* Ripasso Preparazione del caffè espresso all’italiana
* Nozioni di mise en place banco bar
* Attrezzatura da lavoro sul banco bar: Terminologia e utilizzo
* Il Latte intero, parzialmente scremato, scremato, di soia, di riso, di mandorla ecc..
* Preparazione della crema di latte (montatura della crema, temperature, manipolazione lattiera, miscelazione latte + schiuma)
* Preparazione di un cappuccio perfetto.
* Preparazione di altre bevande codificate a base di caffè (ricette)
* L’espresso, latte macchiato, cappuccino, mocaccino, marocchino, moretto, bicerin torinese, caffè freddo, caffè shakerato
* Preparazione della cioccolata calda

**Terzo anno**

* ~~Gli indici di classificazione delle farine: ceneri, P/L, elasticità~~
* ~~Assegnazione e ricerca di ricette in base agli indici di classificazione delle farine~~
* ~~Gli zuccheri: proprietà e caratteristiche organolettiche:~~
* ~~Le composte di frutta e marmellate~~
* ~~Classificazione delle principali tipologie di zucchero utilizzate in pasticceria~~
* ~~Le spezie: caratteristiche organolettiche ed applicazione in laboratorio~~
* ~~I marchi di qualità: doc, docg, igp, igt, pat~~
* ~~L’olio: caratteristiche organolettiche, fasi di lavorazione~~
* ~~Classificazione delle varie tipologie di olio in commercio~~
* ~~L’etichettatura dei prodotti alimentari (regolamento ue 1169/2011)~~

~~CAFFETTERIA AVANZATA~~

* ~~Ripasso Conoscenza della caffetteria base (5M: macchina, macinadosatore, mano dell’operatore, miscela del caffè, manutenzione e pulizia)~~
* ~~Ripasso Preparazione del caffè espresso/ PROVE PRATICHE~~
* ~~Ripasso: Il Latte intero, parzialmente scremato, scremato, di soia, di riso, di mandorla ecc..~~
* ~~Preparazione della crema di latte (montatura della crema, temperature, manipolazione lattiera, miscelazione latte + schiuma)~~
* ~~Preparazione di un cappuccio perfetto.~~
* ~~Preparazione bevande codificate a base di caffè (ricette)~~
* ~~L’espresso, latte macchiato, cappuccino, mocaccino, marocchino, moretto, bicerin torinese , caffè freddo, caffè shakerato .~~
* ~~Preparazione della cioccolata calda~~
* ~~Bevande analcoliche (succhi di frutta, sciroppi e polpe di frutta, bevande sodate)~~
* ~~Espressi e Cappuccini con Topping (tecnica CIOKO ART)~~