MERCEOLOGIA

(2018-2021)

**Primo anno**

* Introduzione alla merceologia

GLI SFARINATI

* Classificazione dei cereali: con e senza glutine
* Grano tenero e grano duro
* Processo produttivo della farina
* Classificazione della farina in base alla % di raffinazione e alla forza

LATTE E DERIVATI: formaggio, burro e yogurt

* Latte: caratteristiche nutrizionali ed organolettiche
* Processo produttivo del latte
* Pastorizzazione e sterilizzazione
* Tipologie di latte
* Formaggio e processo produttivo
* Yogurt, panna e burro

UOVA

* Classificazione delle uova
* Caratteristiche nutrizionali
* Tipologie di allevamento
* Frodi e metodi per la valutazione della freschezza

CAFFETTERIA

* 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
* Attrezzatura da lavoro sul banco bar: Terminologia e utilizzo
* Preparazione bevande codificate a base di caffè (ricette)
* Preparazione del caffè Espresso perfetto.
* 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 base

**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)~~