MERCEOLOGIA

(2019-2022)

**Primo anno**

LE UOVA

* Caratteristiche merceologiche
* Principi nutritive
* Le proprietà
* Utilizzo in cucina
* Il codice istat del guscio
* Le frodi

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

I CEREALI

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

IL FORMAGGIO

* Fasi di produzione
* Classificazione merceologica e organolettica
* Ricerca e analisi sensoriale di alcuni formaggi tipici della provincia di Brescia

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

* 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**

~~Le sostanze grasse e i condimenti (classificazione, caratteristiche e loro utilizzo in conservazione e cottura; i grassi di origine vegetale e animale; i condimenti).~~

~~Gli alimenti di origine vegetale (gli ortaggi, i legumi e i loro derivati, le erbe aromatiche e le spezie, i funghi e i tartufi, la frutta, la stagionalità).~~

TERZO ANNO

~~L’ETICHETTA: regolamento ue 1169/2011~~

~~LE GAMME ALIMENTARI~~

~~LA CARNE~~

~~classificazione merceologica e per tipologia animale~~

~~i tagli del manzo, del suino e del pollame~~

~~la frollatura delle carni e shelf life~~

~~frodi e rischi per la salute umana~~

~~valutazione sensoriale della freschezza~~

~~I PESCI~~

~~classificazione merceologica delle varie tipologie di pesce~~

~~differenze economiche/sensoriali tra pesce d’allevamento e pescato~~

~~valutazione sensoriale della freschezza~~

~~frodi e rischi per la salute umana~~

~~STAGIONALITA DELLA VERDURE E FRUTTA~~

~~classificazione temporale delle verdure più utilizzate in cucina~~

~~concetto di km 0~~

~~shelf life della verdura~~

~~LE SPEZIE E ERBE AROMATICHE~~

~~Distinzione e classificazione delle principali utilizzate in cucina~~