

La prima scuola-albergo d'Italia

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO NAPOLI

CORSO DI FORMAZIONE PER GELATIERE

Il corso si rivolge a quanti, già inseriti nel settore della gelateria artigianale ed industriale, desiderino aggiornare ed approfondire le proprie conoscenze teoriche e tecniche sulla lavorazione e produzione del gelato, nonché a chi, ancora estraneo al settore, voglia acquisire le competenze tecniche e professionali per avviare un'attività in proprio e/o lavorare presso laboratori di gelateria. Durante il corso ampio spazio verrà dato alla pratica e, per questo motivo, importantissime saranno le lezioni dedicate all'acquisizione delle tecniche di lavorazione del gelato artigianale e semi industriale, grazie anche all'uso di sofisticati macchinari di produzione. Le lezioni si svolgeranno presso strutture capaci di accogliere gli allievi nel massimo confort e di fornire loro la massima tecnologia a disposizione sul mercato.

PROGRAMMA DIDATTICO

- Le attrezzature: il pastorizzatore, il mantecatore, i frigoriferi, le vetrine e i pozzetti, la torre di raffreddamento, le attrezzature complementari
- Merceologia applicata al gelato; l'uso delle materie prime
- Bilanciamento, preparazione e pastorizzazione della base bianca e della base gialla
- Mantecazione della base bianca, della base gialla e preparazione di gusti caratterizzanti
- Bilanciamento e sviluppo ricettario base frutta
- Mantecazione del gelato di frutta
- Il gelato artigianale: coppe gelato e decorazioni
- Il gelato biologico
- I derivati del gelato: torte gelato, semifreddi e sorbetti
- Igiene dei prodotti alimentari: il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici – HACCP
- Adempimenti legislativi per avviare un'attività di gelateria
- Tecniche e nozioni di marketing
- Guida alla progettazione e ad all'arredamento della gelateria
- Tecniche di comunicazione con la clientela

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	1 mese di formazione e 3 mesi di stage in gelateria
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1100,00 + IVA 21%
STAGE	Consentiti ai soggetti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 100,00 + IVA 21% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo.
RATEIZZAZIONE	€ 241,00 + 2 rate consecutive mensili di € 550,00 l'una oppure € 241,00 + 12 rate consecutive mensili da € 97,50 l'una

Con il patrocinio di



In collaborazione con

