



Corso per **Gelatiere**

Se l'arte della gelateria ti ha affascinato e vorresti conoscere tutti i trucchi del mestiere da gelataio..... con il nostro corso per gelatiere potrai finalmente imparare questa professione!

Il gelatiere è una figura professionale altamente specializzata nella produzione e nella vendita al pubblico di gelato, sia artigianale che industriale, e di semifreddi. Il gelato è un dolce oramai richiesto in qualunque stagione dell'anno ed è conosciuto in tutto il mondo. Nonostante questo, però, l'Italia è uno dei maggiori produttori di gelato artigianale, prodotto con ingredienti naturali e freschi. Questo mestiere è da considerarsi anche come un'arte; il gelatiere infatti può esibirsi in nuove ricette e guarnizioni per decorare i suoi prodotti destinati alla vendita.

Programma

Le componenti del Gelato - Concetti base di merceologia: materie prime e ingredienti composti
Chimica e fisica del gelato - Principi di bilanciamento - Esercitazioni pratiche di laboratorio
Tecniche di bilanciamento e metodologie di lavoro
Produzione di gelato artigianale in tutte le sue forme: formulazione del ricettario, delle basi e delle miscele
Formulazione dei gelati alla frutta -Esercitazioni pratiche di laboratorio
Preparazione alla valutazione sensoriale degli elaborati
Dimostrazioni base di decorazione - Decorazioni con utilizzo di cioccolato e zucchero
Concetti base di arte dell'intaglio di frutta e verdura
Le decorazioni per Coppe e Vaschette da Esposizione
Progettazione e costruzione di coppe gelato e dessert al piatto
Nozioni pratiche di Haccp.
La valutazione del rischio in campo alimentare.
Organizzazione del posto di lavoro
Conservazione degli alimenti e Norme igienico-sanitarie
Manutenzione dei macchinari e degli strumenti di lavoro



Durata: 48 ore (lezioni di 4 ore – 2 lezioni a settimana) Costo: 590 euro (pagabili in 3 rate)

Il corso per Gelatiere è suddiviso in una parte pratica svolta in laboratorio ed una teorica in aula per le lezioni pratiche in laboratorio si è supportati da tutor qualificati (Gelatieri esperti) che ti supportano nell'acquisire le capacità pratiche necessarie.

Al termine del corso di Gelatiere sono a disposizione per gli allievi stage presso Gelaterie convenzionate per accompagnarti e introdurti nel mondo del lavoro.