

CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CATASCON
SERVIZI PESCARA

ASCON
FIDI COOP
DI GARANZIA

CORSO PER GELATIERE

660,00 euro



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

LE LEZIONI SARANNO TENUTE DA AFFERMATI PROFESSIONISTI
DISPENSE E MATERIALI INCLUSI NEL PREZZO

CORSO PER GELATIERE

Dal 19 al 30 marzo 2018 parte un nuovo corso per apprendere i segreti del gelato artigianale

Sono aperte le iscrizioni al **Corso per gelatiere professionista**, che si terrà a partire **dal 19 marzo 2018**, per la parte teorica presso la **Confcommercio Pescara** per la parte pratica presso la **Gelateria Novecento**.

Il costo del corso è di euro 660,00 (IVA inclusa), comprendente tutte le dispense del corso ed i materiali e prodotti per le prove pratiche. Il corso per gelatiere sarà tenuto da Ida Di Biaggio, maestra del settore, titolare della gelateria Novecento, delegata Conpait Gelato, selezionata a rappresentare la categoria in molti festival del gelato artigianale.

PARTE PRATICA CONFCOMMERCIO PESCARA – VIA ALDO MORO 1/3 PESCARA

Prima lezione – Lunedì 19 marzo 2018 - dalle ore 9:00 alle 13:00: Il mondo del gelato, la storia del gelato dalle origini ai nostri tempi. Analisi delle materie prime nobili di un gelato artigianale, le attrezzature e i macchinari necessari per un laboratorio di gelateria.

Seconda lezione – Martedì 20 marzo 2018 - dalle ore 9:00 alle 13:00: ciclo produttivo del gelato - omogenizzazione maturazione, mantecazione, le tecniche di produzione, l'importanza delle norme igienico sanitarie e Hccp in un laboratorio di gelateria.

Terza lezione – Mercoledì 21 marzo 2018 - dalle ore 9:00 alle 13:00: Il bilanciamento dei sorbetti alla frutta, studio e conoscenza degli ingredienti necessari e come saper scegliere la frutta per le nostre preparazioni

Quarta lezione – Giovedì 22 marzo 2018 - dalle ore 9:00 alle 13:00: Il bilanciamento della miscela che ci permetterà di realizzare il nostro gelato, come preparare i gusti alle creme, al biscotto, alla frutta secca come pistacchio, nocciola ed altri gusti.

PARTE PRATICA GELATERIA NOVECENTO – VIA MARCO POLO 102 PESCARA

Quinta lezione – Venerdì 23 marzo 2018 dalle ore 14:00 alle 18:00: preparazione di una miscela bianca e le relative declinazioni: fiordilatte, pistacchio, vaniglia, nocciola, realizzazione delle salse più importanti usate per decorare il gelato: caramello e amarena

Sesta lezione – Lunedì 26 marzo 2018 dalle ore 14:00 alle 18:00: il gelato alla crema e le sue declinazioni come crema l'arancia, biscotto, caffè ecc..., preparazione del gelato al cioccolato.

Settima lezione – Martedì 27 marzo 2018 dalle 14:00 alle 18:00: produzione di gelati e sorbetti, tutti i passaggi e le tecniche per prepararli: frutta, ingredienti, miscelazione, produzione

Ottava lezione – Mercoledì 28 marzo 2018 dalle ore 14:00 alle 18:00: produzione di sorbetti, tutti i passaggi e le tecniche per preparare i sorbetti: frutta, ingredienti, miscelazione, produzione

Nona lezione – Giovedì 29 marzo 2018 dalle ore 14:00 alle 18:00: decorazione delle vaschette per esposizione vetrina con esercitazione, ripasso e preparazione giornata finale.

Decima lezione – Venerdì 30 marzo 2018 GELATO COMPETITION (con orario da definire): Gli allievi dimostreranno ciò che hanno imparato, preparando e presentando un gusto di gelato da presentare alla giuria per una valutazione finale, consegna attestati e foto finale.

Con il contributo di:



PRODOTTI PER PASTICCERIE
PANIFICI E GELATERIE



**PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:
CONFCOMMERCIO PESCARA - VIA ALDO MORO, 1/3 - Tel. 085.43.13.620
E- MAIL: FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT**

OPPURE CLICCA SU FACEBOOK  CONFCOMMERCIO PESCARA