

CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

GAT/ASCOM
SERVIZI PESCARA

ASCOM
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

CATASCON
SERVIZI PESCARA
CORSO PER GELATIERE

Dal 15 al 26 ottobre 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 **dall' 15 ottobre 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 15 ottobre 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 16 ottobre 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 17 ottobre - 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 18 ottobre 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 18 ottobre 2018 dalle ore 15:00 alle 19:00: 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 22 ottobre 2018 dalle ore 15:00 alle 19:00: il gelato alla crema e le sue declinazioni come crema d'arancia, biscotto, caffè ecc..., preparazione del gelato al cioccolato.

Settima lezione – Martedì 23 ottobre 2018 dalle 15:00 alle 19:00: produzione di gelati, tutti i passaggi e le tecniche per prepararli: ingredienti, miscelazione, produzione

Ottava lezione – Mercoledì 24 ottobre 2018 dalle ore 15:00 alle 19:00: produzione di sorbetti, tutti i passaggi e le tecniche per preparare i sorbetti: frutta, ingredienti, miscelazione, produzione

Nona lezione – Giovedì 25 ottobre 2018 dalle ore 15:00 alle 19:00: decorazione delle vaschette per esposizione vetrina con esercitazione, ripasso e preparazione giornata finale.

Decima lezione – Venerdì 26 ottobre 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