

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

CATASCON SERVIZI PESCARA CORSO PER GELATIERE

Dal 18 febbraio 2019 al 1 marzo 2019 parte un nuovo corso per apprendere segreti del gelato artigianale

Sono aperte le iscrizioni al **Corso per gelatiere professionista**, che si terrà a partire **dal 18 febbraio 2019**, 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 18 febbraio 2019 - 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 19 febbraio 2019 - 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 20 febbraio 2019 - 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 21 febbraio 2019 - 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 22 febbraio 2019 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 25 febbraio 2019 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 26 febbraio 2019 dalle 15:00 alle 19:00: produzione di gelati, tutti i passaggi e le tecniche per prepararli: ingredienti, miscelazione, produzione

Ottava lezione – Mercoledì 27 febbraio 2019 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 28 febbraio 2019 dalle ore 15:00 alle 19:00: decorazione delle vaschette per esposizione vetrina con esercitazione, ripasso e preparazione giornata finale.

Decima lezione – Venerdì 1 marzo 2019 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