



## La Gelateria Artigianale e Moderna

Il corso propone un percorso formativo intensivo, che metterà in condizione gli allievi di operare in autonomia all'interno dell'ambiente di lavoro o aprire in tempi brevi un'attività di successo. Su richiesta alla scuola assistenza per nuove aperture.

La preparazione dell'allievo viene curata da un punto di vista sia teorico che pratico, approfondendo i temi legati all'apertura di una nuova attività o al consolidamento della conoscenza della professione.

La scuola segnala gli allievi più meritevoli, alle strutture Partner attraverso il proprio database dedicato, **facilitando** il loro inserimento nel mercato del lavoro.

E' possibile conseguire la certificazione HACCP presso la scuola partecipando al corso dedicato.

### Programma Didattico

- principi di prassi igienica

### Laboratorio:

- studio dei macchinari, attrezzature, utensili
- dinamiche di produzione a sistemi separati
- dinamiche di produzione a sistema combinato
- tecnica del freddo applicato alla Merceologia degli alimenti
- conservazione degli alimenti e lettura etichette
- Classificazione del gelato
  
- gelato base acqua, gelato base latte
- materie prime e semilavorati in gelateria: funzione e applicabilità
- dal fior di latte alla costruzione della prima ricetta, la scelta dei parametri di bilanciamento
- costruzione di un ricettario bilanciato con **Software dedicato**
- il punto vendita e l'organizzazione degli spazi
  
- logiche di vendita e di esposizione del prodotto gelato e derivati
- cenni di marketing applicato al mondo Gelato
- i passi necessari per l'apertura di una nuova attività, supportati da professionisti dell'associazione di categoria
  
- Esami con professionisti del settore

Al termine di ogni lezione pratica, degustazione e analisi sensoriali dei prodotti lavorati dagli allievi.

Tutte le lezioni si svolgono nei laboratori professionali, in Via della Pineta Sacchetti, 263.

### **Inizio Corso: 05 Ottobre 2015**

Giorni: Lunedì, Martedì, Mercoledì

Indirizzo: Via Della Pineta Sacchetti, 263

Orario: 15:30 ~ 19:30

Numero lezioni: 15

NOTE:

Costo Iscrizione: € 0,00

Costo Corso: € 1.600,00 + IVA