CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CAT ASCOM SERVIZI PESCARA

ASCOM FIDI COOP. DI GARANZIA

CORSO PER GELATIERE

Euro 660,00

Dispense e materiali inclusi nel prezzo!

CATASCON SERVIZI PESCARA

CORSO PER GELATIERE

Dal lunedì 20 febbraio 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 20 febbraio 2017,** 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 20 febbraio, 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 i macchinari necessari per un laboratorio di gelateria.
Seconda lezione – Martedì 21 febbraio 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 22 febbraio 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 23 febbraio 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 24 febbraio, 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 27 febbraio dalle ore 14:00 alle 18:00: il gelato alla crema e le sue declinazioni come crema ll'arancia, biscotto, caffè ecc.., preparazione del gelato al cioccolato.
Settima lezione – Martedì 28 febbraio dalle 14:00 alle 18:00: produzione di sorbetti, tutti i passaggi e le tecniche per preparare i sorbetti: frutta, ingredienti, miscelazione, produzione
Ottava lezione Mercoledì 1 marzo 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 2 marzo dalle ore 14:00 alle 18:00: decorazione delle vaschette per esposizione vetrina con esercitazione, ripasso e preparazione giornata finale.
Decima lezione Venerdì 3 marzo 2017 dalle ore 14:00 alle 18:00: GELATO COMPETITION: 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:

Fabbrica del Gelato NOVECENTO Pescara

DUE EMME SRL
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