

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CAT/ASCON
SERVIZI PESCARA

ASCON
FIDI COOP.
DI GARANZIA

CORSO PER GELATIERE



Euro 660,00

Dispense e materiali inclusi nel prezzo!

CORSO PER GELATIERE

Dal lunedì 17 ottobre parte il primo corso per apprendere i segreti del gelato artigianale

Sono aperte le iscrizioni al **Corso per gelatiere professionista**, che si terrà a partire **dal mese di settembre**, per la parte teorica presso la **Confcommercio Pescara** per la parte teorica e presso la **Gelateria Novecento** per la parte pratica.

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 17 ottobre, 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 18 ottobre 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 19 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 20 ottobre 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 21 ottobre, 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 24 ottobre dalle ore 14:00 alle 18:00: il gelato alla crema e le sue declinazioni come crema all'arancia, biscotto, caffè ecc., preparazione del gelato al cioccolato.

Settima lezione – Martedì 25 ottobre 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 26 ottobre 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 27 ottobre dalle ore 14:00 alle 18:00: decorazione delle vaschette per esposizione vetrina con esercitazione, ripasso e preparazione giornata finale.

Decima lezione Venerdì 28 ottobre 2016 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:



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