



Libero Istituto dell'Arte Gelatiera Soc. Coop.

Corso Italia, 53 -39100 Bolzano - IT

P. IVA e C. Fisc.: 02838720213

Mail to: segreteria@formazionegelatieri.com

Il corso **MASTER GELATIERE** ha una durata complessiva di **80 ore** e si articola in due blocchi settimanali di **40 ore** ciascuno.

Da lunedì a venerdì - dalle ore 9:00 alle ore 13:00 –
(Pausa Pranzo) – e dalle 14:30 alle 18:30.

La prima settimana del corso **MASTER GELATIERI** (anche denominata **GELATO ACCESS**) tratta di alimentazione, merceologia, igiene, ciclo produttivo, bilanciamento delle ricette e tecnologia.

E' previsto inoltre lo svolgimento di dimostrazioni pratiche e affiancamento al docente in laboratorio.

Questa prima settimana ha lo scopo di permettere un primo "assaggio" per coloro che non fossero ancora determinati nella scelta di intraprendere questo mestiere. Inoltre ha lo scopo di favorire coloro che non fossero nella condizione di dedicare da subito le due intere settimane.

Per coloro che optano per la frequenza della sola prima settimana (**GELATO ACCESS**) esiste la possibilità di completare il corso **MASTER GELATIERE** partecipando al secondo blocco di 40 ore in una successiva sessione.

La seconda settimana del corso **MASTER GELATIERI** è quasi interamente dedicata alla **pratica** e alla **sperimentazione** consentendo di mettere in campo le competenze teoriche acquisite. Viene così offerta l'opportunità di verificare le conoscenze nel trattare ed elaborare ingredienti freschi e naturali.

Tale attività pratica presuppone un efficiente affiancamento da parte degli insegnanti,

PERTANTO SI SVOLGE A NUMERO CHIUSO

con un minimo di 6 ed un massimo di 8 partecipanti.

Alla fine del ciclo di 80 ore i partecipanti avranno acquisito tutte le tecniche necessarie per poter progettare e personalizzare la propria produzione.

ISCRIZIONI

Le iscrizioni vengono accettate in ordine cronologico e si intendono perfezionate soltanto a seguito del saldo della quota/acconto/caparra confirmatoria pari al 50% del costo del corso al netto dell'IVA. Esempio:
Costo €. 1.500 + IVA. Acconto €. 1.500/2 = €. 750,00

Si ricorda inoltre che il saldo del corso deve essere effettuato entro e non oltre la fine del corso stesso

I versamenti vanno intestati a:

**Libero Istituto dell'Arte Gelatiera
IMPORTANTE EVIDENZIARE CAUSALE
(Denominazione Corso e Corsista)**

Es. Novembre – Master Gelatieri - Rossi Mario

Sulle coordinate bancarie:

Cassa di Risparmio di Bolzano SpA
IBAN: IT 35 V 06045 11604 00000 5003057
BIC: CRBZIT2B004

**NON SI ACCETTANO PAGAMENTI
IN CONTANTI E/O ASSEGNI**

Confermare a: segreteria@formazionegelatieri.com

Nel prezzo del corso sono compresi:

- Il pranzo di lavoro per tutte le giornate del corso
- Nr. 1 Camice bianco + Nr. 2 grembiuli bianchi
- Nr. 1 Cartellina porta documenti e cancelleria
- Nr. 1 Manuale del corso "Il Gelato che piace a noi"
- Nr. 1 Foglio di Calcolo Excel per Bilanciamento
- Nr. 1 Certigelato - Software in versione. Demo

Al termine del corso saranno consegnati:

- Nr. 1 divisa professionale personalizzata completa composta da giacca, grembiule e copricapo
- Nr. 1 attestato di *Partecipazione con Profitto*

Ulteriori notizie sono disponibili sul sito
www.formazionegelatieri.it

o contattando i responsabili dei corsi:
Loris Molin Pradel al 348 5257499
Katharina Gutgsell al 0471/323284

CONTENUTI

Master – Gelatiere Artigiano

Tecniche di produzione

- Preparazione delle miscele e degli sciroppi
- Pastorizzazione e omogeneizzazione delle miscele
- Conservazione e maturazione delle miscele
- Mantecatura e gelatura
- Conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti.

Igiene

- Pulizia, sterilizzazione e disinfezione dei macchinari, delle loro parti, delle attrezzature in genere e del laboratorio
- Fondamentali norme di comportamento relative all'igiene personale, all'utilizzo delle attrezzature ed alla manipolazione dei prodotti
- Tecniche di autocontrollo igienico sul prodotto finito.

Calcolo Professionale

- Calcolo per il bilanciamento delle miscele, e degli sciroppi
- Calcolo dell'overrun e del lattosio
- Calcolo dei costi e del valore nutrizionale
- L'uso del P.C. applicato in laboratorio.

Merceologia

- Materie prime per la produzione di gelato integrale
- Aspetti biologici, chimici e fisici degli ingredienti e dei semilavorati trattati
- Emulsionanti, addensanti, gelificanti e coloranti consentiti.

Tecnologia

- Funzionamento di bollitori, pastorizzatori, tini di conservazione, macchine gelatiere e di tutti i macchinari per la produzione e la conservazione del gelato ed affini
- Manutenzione ordinaria di macchinari e attrezzature.

Pratica

- Produzione di gelati base latte
- Produzione di sorbetti.

SEDE DEI CORSI

Da lunedì a venerdì

MASTER GELATIERE

Sede Bolzano

Corso Italia, 53 - Bolzano