

IL GELATO ARTIGIANALE - I livello

Corso professionale

Docenti:	i maestri gelatieri: Vincenzo Guido Muraglie, Giorgio Carlo Bianchi e Cristian Monaco.
Giorno:	da lunedì al venerdì – per complessive 40 ore.
Data inizio corso:	08/11/2021
Data fine corso:	19/11/2021
Orario:	9.00-13.00
Costo:	€ 850,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il corso per gelatieri è rivolto a chi si avvicina per la prima volta al mondo “gelato” ed intende intraprendere la professione, partendo da basi solide.

Durante questo primo livello, i maestri gelatieri **Vincenzo Guido Muraglie, Giorgio Carlo Bianchi e Cristian Monaco**, insegnano le tecniche di base per produrre un gelato artigianale di livello qualitativo superiore.

Ogni lezione è tenuta da due docenti ed è composta da una prima parte teorica e da una successiva ed ampia parte pratica.

Le nozioni teoriche trattano cenni della storia del gelato, la merceologia di base e le differenze tra gelato e sorbetto. Sono poi spiegati in modo esauriente l'utilizzo dei macchinari (corretta pulizia e manutenzione), il ciclo produttivo e il bilanciamento delle ricette base. Non mancheranno nozioni di marketing improntato alla vendita e la disamina dei costi di una start up.

La parte pratica del corso si concentra sulla formulazione e preparazione della miscela base, rigorosamente preparata con ingredienti e materie prime naturali, per poi passare alla preparazione di tutti i gusti tradizionali affiancati da quelli innovativi, che scaturiscono da accostamenti particolari con spezie e infusi.

I partecipanti imparano così a produrre un ottimo gelato artigianale: creme e sorbetti dal sapore deciso ed equilibrato.

Durante il corso saranno fornite le prime indicazioni per preparare un gelato artigianale per intolleranti.

Ogni lezione termina con la consueta degustazione finale.

Il corso sarà attivato con un minimo di 6 allievi

Costo del corso € 696,72 + IVA.

Il costo del corso comprende:

- giacca di lavoro
- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef
- materie prime e di consumo
- dispensa con ricettario
- uso delle attrezzature dei laboratori
- assicurazione INAIL

Gli obiettivi del corso di primo livello sono:

- formare una figura professionale in grado di lavorare in un laboratorio artigianale,
- fornire le informazioni basilari sul bilanciamento e sulla scrittura delle ricette,
- trasferire le conoscenze sull'utilizzo dei macchinari, sulla loro corretta manutenzione e pulizia,
- insegnare le tecniche di decorazione di una vaschetta,
- far apprendere correttamente la gestione del ciclo del freddo.

- Cenni storici sul prodotto gelato
- Materie prime (merceologia di base)
- Creme e sorbetti
- Ciclo produttivo diretto e indiretto (pastorizzazione, mantecazione, estrazione, decorazione)
- Pulizia, sanificazione e manutenzione dei macchinari
- Cenni di marketing improntato alla vendita e disamina dei costi di una start up

Ogni lezione è tenuta da due docenti.

Al termine del corso e dopo aver superato l'esame finale, l'alunno riceverà l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.