

# Corso per **GELATAIO**



## Figura Professionale

L'Italia è uno dei maggiori produttori di gelato artigianale, prodotto con ingredienti naturali e freschi, ed il gelato attualmente non rappresenta più un prodotto squisitamente estivo ma viene richiesto in tutti i periodi dell'anno.

Questo rappresenta quindi una grande potenzialità per coloro che vogliono inserirsi in questo settore particolare e specifico della ristorazione.

Il gelataio è una figura professionale altamente specializzata nella produzione e nella vendita al pubblico di gelato, sia artigianale che industriale, e di semifreddi.

Questo mestiere è da considerarsi anche come un'arte in quanto le nuove ricette e guarnizioni per decorare i prodotti destinati alla vendita rappresentano un valore aggiunto e distintivo per fantasia e continua ricerca di qualità.

## Obiettivi

L'obiettivo del corso è quello di formare professionalità per l'esercizio di questa attività.

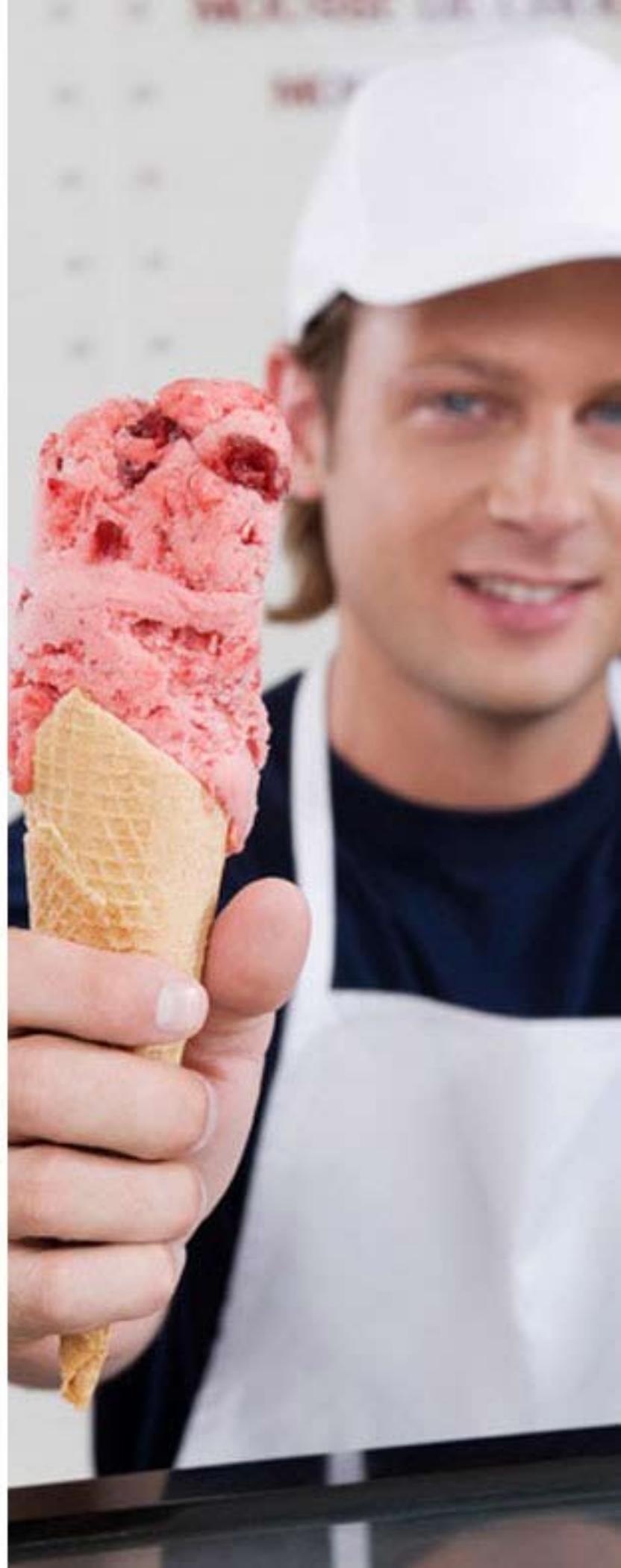
Un gelataio deve conoscere, infatti, tutti gli ingredienti per la produzione di un alimento sano e naturale (latte, uova, zucchero, frutta, aromi naturali, ecc.), le quantità da utilizzare e come miscelare gli ingredienti, le norme per la conservazione oltre chiaramente alle norme igienico-sanitarie sugli alimenti e di sicurezza sul lavoro.

Le doti creative e artistiche, tanto quanto la manualità per utilizzare correttamente strumenti atti alla produzione del gelato, rappresentano in sintesi le capacità e competenze alla base di un ottimo professionista.



## Programma Didattico

- ➡ Le zone operative - Le attrezzature di lavoro
- ➡ L'approvvigionamento - La scelta dei prodotti
- ➡ La gestione delle scorte
- ➡ HACCP
- ➡ Il gelato artigianale
- ➡ Le miscele di base
- ➡ Miscela base all'uovo - Miscela base al latte
- ➡ Miscela a base di acqua per sorbetti
- ➡ Le miscele bilanciate
- ➡ Tecnica nella preparazione delle miscele
- ➡ Le materie prime: Gli zuccheri, Il miele, Solidi del latte, Il latte magro in polvere, intero, condensato, I grassi, Altri solidi, Lattosio
- ➡ Come formulare una ricetta
- ➡ Proporzioni e bilanciamento - Il calcolo delle percentuali
- ➡ Il ciclo di lavorazione della miscela
- ➡ Le emulsioni
- ➡ Il congelamento della miscela
- ➡ I grassi e gli oli
- ➡ Gli stabilizzanti
- ➡ Sorbetti, Frullati, Frappè, Yogurt



## Corso per GELATAIO

<b>Data</b>	Calendario personalizzato
<b>Percorso formativo</b>	<b>100 ore di laboratorio presso Aziende del settore</b>
<b>Certificazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Attestato di Frequenza</li><li>- Attestato rilasciato della Struttura presso la quale si svolge la Formazione</li></ul>
<b>Materiale Fornito</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Materiale Didattico</li><li>- Divisa</li></ul>
<b>Agevolazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Finanziamento della quota di iscrizione</li><li>- Divulgazione dei curricula dei nostri allievi presso tutte le aziende del settore</li></ul>