



NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione pubblica formata da rappresentanti istituzionali per il rilascio della qualificazione professionale legalmente riconosciuta. L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 14:30 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame di qualifica finale che prevederà:
 - Prova pratica individuale + Test di Verifica a risposta multipla
 - Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa.

CONSEGNA ATTESTATO

L'attestato di qualifica ufficiale perverrà in sede dopo un periodo di circa 6 mesi. In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

DOTAZIONI

MATERIALE DIDATTICO • DISPENSE TECNICHE • MATERIE PRIME E DI CONSUMO
 ATTESTATO QUALIFICAZIONE • ATTESTATO HACCP E SICUREZZA • DIVISA DA GELATIERE

IN COLLABORAZIONE CON:



Chef Academy - Accademia Internazionale di Cucina e Pasticceria
 Piazza Clai, 19 • Via S. Vincenzo, 6/10/11/13 • Via dei Chiodaioli, 16 • Via degli Artieri, 9/11
 05100 - Terni (Umbria - Italy) - Tel. (+39) 0744.423118 - 331.8583556 
www.chefacademy.it - info@chefacademy.it

design cronic.com



Chef
 Academy

CORSO
Gelatiere

Qualificazione Legalmente Riconosciuta valida
 su tutto il territorio nazionale e comunitario
 ex Decreto MLPS del 30/06/2015

STAGE CON BENEFIT PRESSO LE MIGLIORI PASTICCERIE E RISTORANTI ITALIANI

SCHEDA DEL CORSO

DURATA DEL CORSO

184 ore Laboratorio
+ **320** ore di Stage
in 2 mesi non
obbligatorio
per **504** ore
complessive

REQUISITI

Passione per il gelato,
senso estetico e
creatività

COSTO DEL CORSO*

€ 4.000 esente IVA
(l'IVA non viene applicata in virtù del
riconosciuto pubblico del corso)

Modalità di pagamento:
€ 1.500 iscrizione
+ **2 rate da € 1.250**
(Pagamenti rateizzabili fino a 12 rate
con finanziamento a tassi agevolati)

* Con il prestito **"Per Merito"**, riservato ai nostri studenti il corso
e i costi accessori sono rimborsabili in 30 anni senza garanzie

In collaborazione con
INTESA  **SANPAOLO**

TIPOLOGIA DEI DESTINATARI

Il corso si rivolge a coloro che vogliano diventare professionisti in grado di progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione dei prodotti di gelateria, di analizzare il mercato e di mettere in atto specifiche strategie commerciali.

TIPO DI ATTESTATO RICONOSCIUTO

Attestato di qualificazione professionale
legalmente riconosciuto ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015

PROGRAMMA DEL CORSO

LA PROFESSIONE DEL GELATIERE

- Conservazione delle materie prime
- Esercitare la professione di addetto qualificato gelatiere
- Definire l'offerta di gelateria
- Monitorare le scorte della gelateria
- Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
- Lavorare in sicurezza - Gelateria
- Valutare la qualità del processo produttivo di gelateria e del prodotto offerto

I PRINCIPI DELLA GELATERIA

- Merceologia e chimica del gelato (gli zuccheri, i neutri, le fibre, le proteine, i grassi ecc)
- La fisica del gelato (l'overrun e pac e pod)
- Il bilanciamento e la creazione delle ricette (base 100, base 50 con neutro e naturali)
- Uso del software per le ricette
- La scaletta del gusto per una corretta lavorazione e mantecazione
- L'uso del refrattometro
- La stagionalità della frutta
- La scelta degli ingredienti

USO ATTREZZATURA

- Metodo classico con pastorizzatore e mantecatore orizzontale
- Macchina combinata con shock temico
- Metodo con pastorizzatore e mantecatore
- La vetrina e l'uso dell'abbattitore

LE BASI DI GELATERIA

- Base bianca, gialla e cioccolato (fiore di latte, vaniglia, crema, stracciatella, nocciola, pistacchio, mandorla, cioccolato al latte, gianduja, bacio, ecc.)
- I sorbetti (sciroppi di zucchero, limone, fragola, albicocca, tè verde, pesca, anguria, melone giallo, cioccolato fondente)
- Gli stecchi e i mini coni
- Cremolate (cioccolato e cannella, more, gelso, caffè, limone, pompelmo rosa, limone e basilico, arancia e zenzero, etc..)

LE INTOLLERANZE

- Allergie e intolleranze alimentari
- Gelati con latte di soia, di riso
- Le ricette del senza glutine

I DOLCI DEL GELATIERE

- I semifreddi , mousse e bavaresi (3 cioccolati, spumoso fragola e yogurt, caffè e caramello, limone e lamponi, semifreddi al pistacchio e cioccolato)
- Torte gelato
- Pasticceria di base del gelatiere (i pan di Spagna, la bignè, le frolle, la biscotteria, le cialde i biscuit ed i coni)
- Lo zucchero artistico tirato soffiato e colato

L'INVERNO DEL GELATIERE

- Il cioccolato (qualità e metodo di lavorazione) il temperaggio, le praline, i liquorini, decorazioni
- Gelato cocktail
- I lievitati (le brioche siciliane, i cornetti e i maritozzi)

MARKETING GELATO

- L'apertura di una nuova gelateria
- Il suo layout
- La scelta delle attrezzature
- Strategie per una gelateria di successo
- Pubblicizzare le attività della gelateria

LA GASTRONOMIA DEL GELATIERE

- Uso del gelato in preparazioni salate e nella ristorazione
- Il gelato gastronomico (gelato al pomodoro, al basilico, al parmigiano, all'origano, al fungo porcino, ecc.)

GELATI INNOVATIVI

- Gelato con l'azoto (l'uso dell'azoto in gelateria)
- Gelato alcolico (i cocktail come gelato: al Mojito, lo Spritz, il Bellini, il Rossini, il Negroni)
- Analisi sensoriale e gustativa

