

APRIAMO UNA GELATERIA?

**MODENA - 8 MAGGIO 2018
CORSO BASE DI GELATERIA**



OBIETTIVI DEL PROGETTO:

Un corso teorico-pratico per l'acquisizione di metodologie di bilanciamento per la produzione e la commercializzazione del gelato moderno. Il percorso didattico si articola in 4 giornate da 5 ore ciascuna ed ha come obiettivo una formazione professionale che, partendo dalla merceologia ed i basilari principi di bilanciamento, consenta l'acquisizione graduale di tutte le competenze necessarie per la formulazione di un ricettario personalizzato.

PIANO DIDATTICO

- Cos'è il gelato
- storia del gelato
- Le tecniche di bilanciamento
- Fondamenti sul gelato base uova
- Sviluppo delle basi
- Gelati variegati
- Sorbetti e Granite e bilanciamenti sorbetti
- Startup d'impresa

DURATA E FREQUENZA:

20 ore di corso, 4 lezioni da 5 ore

DOCENTI:

Fortunato Zagaria
Maestro gelatiere

ORARIO:

09.00-14.00

COSTO:

€ 400,00

Sconto del 10% per associati Confcommercio

CONTATTI :

Iscom Formazione - Via Piave 125, Modena ■ **Tel.** 059/7364350 ■ **E-mail:** info@iscom-modena.it