

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 valida su tutto il territorio nazionale e comunitario.

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

L'attestato di qualifica ufficiale redatto in ITALIANO, INGLESE, TEDESCO, e FRANCESE verrà consegnato al corsista dopo un periodo di circa **6 mesi**.

In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

IN COLLABORAZIONE CON



TEKNA



Chef Academy *Gelatiere*

Corso con rilascio di qualificazione legalmente riconosciuta valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015



stage con benefit presso
le migliori pasticcerie e ristoranti italiani



TEKNA srl - Agenzia Accreditata alla Regione Umbria
Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19
05100 TERNI - Tel. 0744/423118 - Info WhatsApp/sms 3318583556

www.chefacademy.it

SCHEMA CORSO

Durata: 184 ore Laboratorio + 320 ore in 2 mesi di stage non obbligatorio x 504 ore complessive

Requisiti di accesso: Passione per il gelato, senso estetico e creatività.

Tipologia dei destinatari: coloro che, occupati/disoccupati/inoccupati intendono specializzarsi nel settore della Gelateria

Obiettivi: Formare 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

Costo del corso: € 4000 esente IVA (l'IVA non viene applicata in quanto il corso è riconosciuto dallo stato)

Modalità di pagamento: € 1500 ISCRIZIONE + 2 rate da € 1.250 metà e fine lezioni.
“Pagamenti rateizzabili fino a 12 rate con finanziamento a tassi agevolati”

Contratto di iscrizione: La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante.
Il costo esente IVA definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO - MATERIE PRIME E MATERIALE DI CONSUMO

-ATTESTATO DI QUALIFICA - DIVISA - HACCP E SICUREZZA

Chef
Academy

PROGRAMMA

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 termico
- Metodo con pastorizzatore e mantecatore
- La vetrina e l'uso dell'abbattitore

LE BASI DI GELATERIA

- Base bianca, gialla e cioccolato (fior 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 bisquit 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 mojto, lo spritz, il bellini , il rossini , il negroni)
- Analisi sensoriale e gustativa