



A background image showing a blurred gelato-making process. A wooden handle of a gelato stick is visible in the upper left, and a metal rod is in the center. In the lower left, a bowl of gelato is partially visible. The background is a warm, golden-brown color.

Corso per
GELATAIO


ITALIAN FOOD ACADEMY[®]

ECCELLENZA ★★★★★ ITALIANA

Corso per GELATAIO



Ancora una professione che resiste bene alla crisi: il Gelataio.

Confcommercio ci racconta che l'Italia, con le sue oltre 39 mila gelaterie-pasticcerie, è il leader indiscusso a livello mondiale e che solo nello scorso anno più di 600 gelatai sono mancati all'appello!

Tra nuovi gusti, nuove ricette e attenzione riservata ai golosi ma intolleranti al lattosio... in Italia il consumo pro capite di gelato è cresciuto dai 7,6 chili del 1996 ai 9,7 del 2013.

Nel 2015 il gelato industriale è cresciuto fino ad occupare il 66% del totale, per non parlare delle opportunità offerte dai mercati stranieri dove il modello della gelateria made in Italy è diventato il MUST di questo settore manifatturiero.

La produzione mondiale, sia artigianale che industriale, e la destagionalizzazione della domanda rendono questa professione ulteriormente più appetibile!

Il Corso per Gelataio crea una figura professionale che riserva infinite soddisfazioni di crescita umana e professionale in uno dei settori in ascesa.

Progetto Formativo

Materiale Propedeutico (studio a casa e test di verifica)
Durante la Fase propedeutica sarà possibile seguire un
Corso on-line della durata di 14 ore finalizzato al rilascio
del Certificato HACCP di Terzo Livello
+ 120 ore di laboratorio teorico-pratico
nella regione di residenza

Corso per Gelataio

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 e il 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



DESTINATARI

Tutti coloro interessati alla professione.

PROVE DI SELEZIONE

Selezione motivazionale e psico-attitudinale

CERTIFICAZIONI

Certificato HACCP di III° livello

Attestato di partecipazione

COME CANDIDARSI

Compilando il modulo di richiesta informazioni sul sito internet www.italianfoodacademy.com, il candidato richiede di partecipare alla selezione per il Corso.

La prova di selezione prevede un colloquio motivazionale con una consulente didattica. Insieme all'esito del colloquio, verrà considerato il CV scolastico e lavorativo del candidato e la lettera motivazionale che dovrà produrre.

La commissione esaminatrice, considerando tutti questi elementi comunicherà l'esito della selezione e l'ammissione al Corso.

Successivamente il candidato potrà procedere alla compilazione e l'invio del modulo di adesione.