

Reire S.r.l.

Latte in polvere e  
materie prime alimentari

**Corsi di gelateria  
professionali**

**Calendario  
2011-2012**

*Relatore dei corsi:*  
**SERGIO COLALUCCI**  
*MAESTRO GELATIERE*



Reire Srl - Via Rinaldi 95, Loc. Cavazzoli - 42124 Reggio Emilia - Tel 0522/308841 - Fax 0522/303017  
- [www.reire.com](http://www.reire.com) - [reire@reire.com](mailto:reire@reire.com)

## Corsi di gelateria professionali

### Calendario 2011-2012

**Relatore dei corsi:**  
**SERGIO COLALUCCI**  
**MAESTRO GELATIERE**

**Quota di partecipazione:**

Il costo di ciascun corso è di € 242 (€ 200 + IVA al 21%). Per dare conferma della propria presenza è necessario versare un acconto di € 121 (€ 100 + IVA al 21%), compilare ed inviare il modulo di partecipazione qui allegato via fax 0522/303017 alla c.a. di Francesca Camellini o via e-mail all'indirizzo:

[commerciale.camellini@reire.com](mailto:commerciale.camellini@reire.com)

Il saldo dovrà invece essere versato cinque giorni prima dell'inizio del corso.

Il codice IBAN per effettuare i bonifici è: **IT 58 F 02008 12814 000500025742.**

**Come richiedere informazioni:**

Per conoscere il numero di posti disponibile o per qualsiasi altra informazione sui corsi, occorre contattare la Sig.ra Francesca Camellini, tel 0522/933721, indirizzo e-mail:

[commerciale.camellini@reire.com](mailto:commerciale.camellini@reire.com)

**Luogo di partecipazione:**

I corsi avranno luogo presso la sede di Reire in Via Rinaldi, 95 - Loc. Cavazzoli - 42124 Reggio Emilia, a 5 Km circa dall'uscita dell'autostrada A1.



**Agevolazioni:**

Nella quota sopra indicata sono compresi i pranzi in azienda e il materiale didattico.

**Allegati:**

- modulo di partecipazione da inviare via e-mail a [commerciale.camellini@reire.com](mailto:commerciale.camellini@reire.com) oppure via fax all'attenzione di Francesca Camellini allo 0522.303017

▶ **"CORSO BILANCIAMENTO BASE"**

Studio dei processi fondamentali per la produzione del gelato artigianale, conoscenza approfondita delle materie prime e del loro utilizzo, bilanciamento degli ingredienti.

**Date: 08 e 09 novembre 2011 - Inizio h 09:00**

Numero minimo partecipanti 12, numero massimo partecipanti 20.

▶ **"CORSO GELATO AL CIOCCOLATO"**

Bilanciamento e preparazione per base cioccolato e fantasiose ricette.

**Date: 10 e 11 novembre 2011 - Inizio h 09:00**

Numero minimo partecipanti 12, numero massimo partecipanti 20.

▶ **"CORSO GELATO ALLE CREME"**

Bilanciamento e preparazione della base gialla e vari gusti alle creme.

**Date: 15 e 16 novembre 2011 - Inizio h 09:00**

Numero minimo partecipanti 12, numero massimo partecipanti 20.

▶ **"CORSO SEMIFREDDI"**

Approfondimento delle tecniche di preparazione dei semifreddi e bilanciamento delle ricette.

**Date: 17 e 18 novembre 2011 - Inizio h 09:00**

Numero minimo partecipanti 12, numero massimo partecipanti 20.

▶ **"CORSO BILANCIAMENTO AVANZATO"**

Dimostrazioni pratiche del bilanciamento degli ingredienti attraverso lavori di gruppo.

**Date: 7 e 8 febbraio 2012 - Inizio h 09:00**

Numero minimo partecipanti 12, numero massimo partecipanti 20 per corso.

▶ **"CORSO SUI NEUTRI"**

Studio degli addensanti e degli emulsionanti con prove pratiche di comportamento dei singoli ingredienti sul gelato.

**Date: 09 e 10 febbraio 2012 - Inizio h 09:00**

Numero minimo partecipanti 12, numero massimo partecipanti 20.

▶ **"CORSO GELATI ALLA FRUTTA E SORBETTI"**

Bilanciamento e preparazione della base frutta e dei sorbetti e sviluppo di curiose ricette.

**Date: 21 e 22 febbraio 2012 - Inizio h 09:00**

Numero minimo partecipanti 12, numero massimo partecipanti 20.

▶ **"CORSO SPECIALITA' DI GELATO"**

Bilanciamento e preparazione di stravaganti ricette impiegando vini, spezie, salse dolci e salate.

**Date: 23 e 24 febbraio 2012 - Inizio h 09:00**

Numero minimo partecipanti 12, numero massimo partecipanti 20.



Reire S.r.l.

via Rinaldi 95  
Località Cavazzoli  
42124 Reggio Emilia (RE)

Tel.: 0522/308841  
Fax: 0522/303017  
E-mail: reire@reire.com

**Da spedire via FAX 0522.303017 o e-mail: commerciale.camellini@reire.com**

**SPUNTI UNA O PIU'  
CASELLE RELATIVE AI  
CORSI A CUI INTENDE  
ISCRIVERSI**

- CORSO BILANCIAMENTO BASE**  
Date: 08 e 09 novembre 2011 - Inizio h 09:00
- CORSO GELATO AL CIOCCOLATO**  
Date: 10 e 11 novembre 2011 - Inizio h 09:00
- CORSO GELATO ALLE CREME**  
Date: 15 e 16 novembre 2011 - Inizio h 09:00
- CORSO SEMIFREDDI**  
Date: 17 e 18 novembre 2011 - Inizio h 09:00
- CORSO BILANCIAMENTO AVANZATO**  
Date: 7 e 8 febbraio 2012 - Inizio h 09:00
- CORSO SUI NEUTRI**  
Date: 09 e 10 febbraio 2012 - Inizio h 09:00
- CORSO GELATI ALLA FRUTTA E SORBETTI**  
Date: 21 e 22 febbraio 2012 - Inizio h 09:00
- CORSO SPECIALITA' DI GELATO**  
Date: 23 e 24 febbraio 2012 - Inizio h 09:00

**INSERISCA QUI I SUOI  
DATI**

NOME:.....  
COGNOME:.....  
SOCIETA':.....  
VIA:.....  
CAP:..... CITTA':.....PR:.....  
P.I.:.....  
C.F.....  
NUMERO DI PARTECIPANTI:.....

**Pagamento effettuato di € ..... In data..... tramite bonifico bancario\* con  
causale "Partecipazione a corso di gelateria" su Banca Unicredit**

**\*IBAN IT 58 F 02008 12814 000500025742**