

Reire

CORSI PER GELATERIA 2017

Relatore: Sergio Colalucci

CORSI TECNICO-PRATICI DI GELATERIA PROFESSIONALE

Destinati a tutti i gelatieri che, attraverso lo studio approfondito dei processi fondamentali nella produzione del gelato artigianale, si prefiggono di ottenere una maggior conoscenza delle materie prime e del loro utilizzo per ottenere un gelato di qualità.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Numero minimo di partecipanti: 10
Numero massimo di partecipanti: 20

La prenotazione al corso deve pervenire almeno 20 giorni prima della data di inizio.

La conferma da parte dell'azienda dell'effettivo svolgimento del corso verrà comunicata 6 gg prima dell'inizio.

Nella quota di partecipazione sono compresi i pranzi in azienda e il materiale didattico.

INIZIO CORSI

I corsi inizieranno alle ore 09:00 presso la Sala Dimostrazione Reire in via G. Rinaldi, 95 – 42124 Reggio Emilia

ARGOMENTI TRATTATI NEI CORSI

- 
- **1. "GELATI GLUTEN FREE, MILK FREE E VEGAN"**
23-24-25 Ottobre 2017
Costo a persona: € 350,00 + iva 22%
 - **2. "GELATI SU STECCO: CREME E FRUTTA"**
6-7 Novembre 2017
Costo a persona: € 250,00 + iva 22%
 - **3. "CORSO BASE DI GELATO CREME E FRUTTA: GLI INGREDIENTI DALLA A ALLA Z"**
14-15-16-17 Novembre 2017
Costo a persona: € 450,00 + iva 22%
 - **4. "GELATI SPECIALI E DI TENDENZA, IL CIOCCOLATO"**
21-22-23 Novembre 2017
Costo a persona: € 350,00 + iva 22%
 - **5. "LE TORTE GELATO E I SEMIFREDDI IN GELATERIA"**
28-29-30 Novembre 2017
Costo a persona: € 350,00 + iva 22%



MODULO DI PARTECIPAZIONE

(Da rinviare via fax o e-mail per conferma)

Periodo scelto

- 23-24-25 Ottobre
- 6-7 Novembre
- 14-15-16-17 Novembre
- 21-22-23 Novembre
- 28-29-30 Novembre

•Nome.....•Cognome.....
•Società.....
•Via.....
•Cap.....•Città.....•Pr.....
•P. Iva•N° Partecipanti.....

Modalità di pagamento : il primo giorno di corso direttamente in azienda tramite Bancomat, Carta di Credito o Contanti