

Reire

CORSI PER GELATERIA 2018

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 d'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

➤ "CORSO BASE DI GELATERIA"

06-07-08 Novembre 2018

Costo a persona: € 350,00 + iva 22%

Docente relatore : Raoul Trozzo

➤ 2. "MARKETING STRATEGICO E SICUREZZA ALIMENTARE"

13-14-15 Novembre 2018

Costo a persona: € 350,00 + iva 22%

Relatori: Giacomo Tonelli-Business Coach (13-14 Novembre)

e Avv. Valeria Pullini (15 Novembre)

➤ 3. "CORSO AVANZATO DI GELATERIA"

20-21-22 Novembre 2018

Costo a persona: € 350,00 + iva 22%

Docente relatore: Raoul Trozzo

➤ 4. "GELATO DI TENDENZA"

27-28 Novembre 2018

Costo a persona: € 250,00 + iva 22%

Docente relatore: Raoul Trozzo

➤ 5. "GELATO E DISTILLATI-LIQUORI"

29-30 Novembre 2018

Costo a persona: € 250,00 + iva 22%

Docente relatore: Raoul Trozzo



MODULO DI PARTECIPAZIONE

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

Periodo scelto

06-07-08 Novembre

13-14-15 Novembre

20-21-22 Novembre

27-28 Novembre

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

Per informazioni contattare Lara Buffagni allo 0522/564909 o commerciale.buffagni@reire.com

PROGRAMMA DETTAGLIATO DEI CORSI

CORSO BASE DI GELATERIA – 6-7-8 Novembre

- Le componenti del gelato
- Concetti base di merceologia: materie prime e ingredienti composti
- Attrezzature e processi di lavorazione del gelato
- Tecniche di bilanciamento
- Esercitazioni pratiche di laboratorio di bilanciamento e metodologie di lavoro
- Produzioni di gelato artigianale
- Formulazione di gelati di frutta
- Esercitazioni pratiche di laboratorio

CORSO AVANZATO DI GELATERIA – 20-21-22 Novembre

CHIMICA E MERCEOLOGIA DEL GELATO ARTIGIANALE

- Le componenti specifiche: zuccheri, grassi, emulsionanti, stabilizzanti-gelificanti
- Calcolo del PAC
- Calcolo del POD
- Tecniche di bilanciamento: base latte, base magra, base crema, base nocciola, base cioccolato
- Produzione di gelato
- Sciroppo di zuccheri per il gelato di frutta (metodo a caldo, metodo a freddo, sciroppo stabilizzato)
- Utilizzo delle fibre

MARKETING STRATEGICO E SICUREZZA ALIMENTARE – 13-14-15 Novembre

- Marketing in gelateria
- Marketing operativo
- Ottimizzazione delle vendite
- Gestione del team

- Controlli integrati lungo tutta la catena alimentare
- Interventi basati sull'Analisi del Rischio
- Responsabilità primaria dell'operatore del settore
- Rintracciabilità del prodotto lungo la filiera

GELATO DI TENDENZA – 27-28 Novembre

- Le componenti del gelato
- Concetti base di merceologia: materie prime e ingredienti composti
- Attrezzature e processi di lavorazione del gelato
- Tecniche di bilanciamento
- Gelato crema e mango, cioccolato e passion fruit, cioccolato con infusi (tisana frutti rossi, anice stellato, cannella, rhum)
- Esercitazioni pratiche di laboratorio

GELATO E DISTILLATI-LIQUORI – 29-30 Novembre

- Le componenti del gelato
- Concetti base di merceologia: materie prime e ingredienti composti –zuccheri-fibre
- Attrezzature e processi di lavorazione del gelato
- Tecniche di bilanciamento
- Gelato crema e distillato, cioccolato con amaro, vodka alla menta
- Sorbetti alcolici
- Esercitazioni pratiche di laboratorio