

Diventa gelatiere in 4 lezioni

Pubblicato: Martedì 4 Gennaio 2011



Pianificando fin d'ora le attività della prossima primavera, un imprenditore può già prepararsi all'arrivo della bella stagione che è anche sinonimo di gustosi gelati. Ecco allora che si può cogliere al volo la ghiotta opportunità offerta da **Confcommercio Ascom Varese** per diventare "Maestro gelatiere", con i docenti della "Carpigiani University".

Due i percorsi formativi che prenderanno il via lunedì 10 gennaio: corso base e nuove tecniche produttive. Il corso base di gelateria è strutturato in 4 giornate di formazione, dal 10 al 13 gennaio, dalle ore 20 alle 23.30 con un programma completo che va dall'analisi delle materie prime, alle miscele, il bilanciamento, la pastorizzazione, la maturazione e la qualità. La mantecazione dei gusti e dei sorbetti, la produzione di gusti crema e frutta. La conservazione, l'esposizione e la vendita, l'igiene e la sicurezza, l'esposizione e la vendita del gelato, l'immagine del locale.

Il secondo appuntamento di aggiornamento per gelatieri professionisti "Nuove tecniche produttive in gelateria" si svolgerà in un'unica giornata, lunedì 10 gennaio, dalle ore 14 alle 18. In programma, la preparazione di nuovi prodotti con l'utilizzo dei nuovi modelli di mantecatore, con la produzione di cinque nuove specialità di pasticceria-gelateria.

Docente sarà il maestro di "**Carpigiani University**" Alessandro Racca.

Le lezioni si svolgeranno nella sede C.A.M.BAR di Azzate, in via Piave 169.

Informazioni e iscrizioni: ufficio Marketing Confcommercio Ascom Varese, tel. 0332.342139/342160 oppure pre iscrizione on line sul sito www.confcommerciovarese.it.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it