

Gelato e cioccolato, il corso di formazione lo propone Ascom

Pubblicato: Venerdì 14 Marzo 2014



Un corso di formazione per un settore "di nicchia": in tempi di crisi, può essere l'occasione per intraprendere una nuova attività. E' quanto propone **Confcommercio Ascom Varese con il nuovo "Corso base di gelateria e cioccolateria"** organizzato presso la CamBar di Azzate.

Il corso, aperto a tutti, si svolgerà **dal 17 al 20 marzo**, per un totale di 16 ore di formazione, dalle ore 20 alle 23 circa, con un programma completo sulla gelateria che va dall'analisi delle materie prime, alle miscele, le attrezzature del negozio, la mantecazione dei gusti e dei sorbetti, la produzione di gusti crema e frutta, la conservazione, l'esposizione e la vendita, le nuove tecniche di gelateria. C'è poi la parte dedicata al cioccolato, con la spiegazione, teorica e pratica, di come avviene la lavorazione e la produzione di tavolette e cioccolatini, consigli sulla loro presentazione e degustazione.

Docente sarà il Maestro Alessandro Racca.

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

Informazioni e iscrizioni: ufficio Formazione Confcommercio Ascom Varese, tel. 0332.342139 email: corsi@ascomva.it, CamBar Azzate sig. Fausto Brianza, tel. 3485275115

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it