

CORSO DI FORMAZIONE PER GELATIERE

Il corso di formazione per Gelatiere organizzato dall'ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere con il patrocinio e la collaborazione dell'APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) mira a fornire le competenze fondamentali per intraprendere l'attività di gelatiere o avviare e gestire autonomamente una propria gelateria artigianale, creandosi una rapida e sicura opportunità occupazionale ed una redditizia chance lavorativa in un settore in continua crescita, che non conosce crisi e che non è mai soggetto a bassa stagione. Il corso si rivolge a quanti, già inseriti nel settore della gelateria artigianale ed industriale, desiderino aggiornare ed approfondire le proprie conoscenze teoriche e tecniche sulla lavorazione e produzione del gelato, nonché a chi, ancora estraneo al settore, voglia acquisire le giuste competenze tecniche e professionali per avviare un'attività in proprio e/o lavorare presso laboratori di gelateria, secondo canoni di produzione artigianale e nel rispetto della genuinità del prodotto. Le lezioni si svolgeranno presso laboratori attrezzati capaci di accogliere gli allievi nel massimo confort e mettere a loro disposizione la massima tecnologia attualmente disponibile sul mercato. Il corso, totalmente pratico, si svolgerà all'interno di laboratori di gelateria professionali e consentirà agli allievi l'utilizzo di attrezzature ed utensilerie professionali, al fine di garantire una corretta lavorazione dei prodotti secondo standard di lavoro internazionali. La docenza del Corso è affidata esclusivamente a Maestri Gelatieri di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

OBIETTIVO: Formare professionisti capaci di operare all'interno di un laboratorio di gelateria artigianale, attraverso una metodologia innovativa basata su un percorso di formazione *full immersion* della durata di 48 ore distribuite nell'arco di 1 mese, con possibilità di svolgere, previa disponibilità delle aziende, un percorso di stage da 1 a 6 mesi all'interno di laboratori di gelateria artigianale. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con il mondo del lavoro attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione. Un vantaggio notevole anche per le stesse imprese che potranno usufruire di un potenziale di risorse impiegabili già formate e parzialmente integrate negli stessi ambiti aziendali.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **Storia del gelato:** le origini del gelato, la nascita della gelateria, il gelato artigianale, il gelato industriale, i tipi di gelato in base agli ingredienti,
- **Il laboratorio di gelateria e le sue attrezzature:** il pastorizzatore, il mantecatore orizzontale, il mantecatore verticale, il tino di maturazione, i frigoriferi, le vetrine e i pozzetti, la torre di raffreddamento, le attrezzature complementari
- **Merceologia applicata al gelato - l'uso delle materie prime:** il latte, la panna, le uova, gli zuccheri, la frutta, il destrosio, il glucosio, il saccarosio, il miele, il latte scremato in polvere, gli stabilizzanti, gli addensanti, gli emulsionanti, l'aria, l'acqua, i grassi, le proteine, i semilavorati, il latte di riso, la soia
- **Bilanciamento, preparazione e pastorizzazione della base bianca e della base gialla:** il bilanciamento della miscela, ingredienti e percentuali, il latte ed il latte in polvere, la panna, il burro, l'uovo, l'aria nel gelato e l'overrun, l'acqua ed i solidi, gli zuccheri, i grassi, i magri, gli aromi, il neutro, gli emulsionanti, gli stabilizzanti, gli addensanti
- **La preparazione delle basi:** la base latte, la base intermedia e la base crema, le varianti delle basi (base con burro, base media con glucosio, base economica più povera)
- **Il cioccolato:** come lavorare il cacao in polvere, la massa di cacao, la tavoletta di cioccolato fondente e la pasta al cioccolato
- **Le ricette a base di frutta:** frutta a polpa, frutta a succo, frutta con il latte, frutta con particolari caratteristiche

- **Tecniche di lavorazione a freddo e a caldo:** la bassa e l'alta pastorizzazione
- **Il gelato artigianale:** gli ingredienti di base del gelato artigianale, il latte ed i suoi derivati, le uova, il calcolo del PAC, il calcolo degli zuccheri, il calcolo dei grassi, il calcolo dei magri, il calcolo dei solidi, il calcolo dell'overrun, la preparazione dei gusti
- **I derivati del gelato:** torte gelato, semifreddi e sorbetti
- **Tecniche di conservazione, esposizione, decorazione, somministrazione e vendita del gelato**
- **Adempimenti legislativi per avviare un'attività di gelateria**
- **Tecniche e nozioni di marketing:** il cliente, analisi della domanda, dell'offerta e della concorrenza, l'importanza della comunicazione, le strategie di marketing e comunicazione, tecniche promozionali per il lancio di una gelateria, la pubblicità, progettazione del brand e dell'immagine coordinata di una gelateria, il food cost applicato al gelato, il business plan per l'apertura di una gelateria
- **Guida alla progettazione e ad all'arredamento della gelateria:** analisi dei parametri della comunicazione spaziale e della comunicazione visiva, analisi ed individuazione degli elementi (caratteri tipologici) che concorrono alla creazione dell'atmosfera, analisi delle ultime tendenze architettoniche
- **Normative igienico/sanitarie: HACCP**
- **Prevenzione e sicurezza sul lavoro** (modulo didattico opzionale a scelta dell'allievo)

FASE PRATICA (STAGE): Per un periodo da 1 a 6 mesi, gli allievi avranno l'opportunità di essere inseriti, previa disponibilità delle aziende, all'interno di un laboratorio di gelateria artigianale in affiancamento ad un Maestro Gelatiere. In questa fase della formazione sarà pertanto possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la parte teorico-didattica, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di gelateria, sulla base delle esperienze personali del Maestro Gelatiere tutor e sulle esigenze dell'azienda. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro e non prevede retribuzioni ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	Un mese e mezzo di formazione pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1300 + IVA 22% + € 10,00 + IVA 22% per coperture assicurative
ATTESTATI	Rilascio attestato di qualifica professionale per Gelatiere (I° livello), attestato HACCP ed attestato sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (basso rischio)
STAGE	Consentiti agli allievi in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011.
RATEIZZAZIONE	€ 278,00 + 2 rate consecutive mensili di € 660,00 l'una oppure € 278,00 + 12 rate consecutive mensili da € 116,50 l'una

Qualora il partecipante intendesse optare per l'inserimento nel corso anche il modulo formativo relativo al corso di formazione ed informazione per i lavoratori (art. 36 e 37 del D.LGS. 81 del 9 aprile 2008 PCM atto 221 – CSR del 21.12.2011 – Accordo Stato-Regioni), è previsto un ulteriore costo di € 120,00 + IVA 22% che verrà aggiunto al costo iniziale di € 1300,00 + IVA 22%.

Con il patrocinio di



In collaborazione con:

