

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO FINALE LIGURE

CORSO DI FORMAZIONE SPECIALISTICA DI GELATERIA SENZA GLUTINE

Oltre alla cucina ed alla pasticceria, sempre più spesso anche il settore della **Gelateria** si trova a dover rispondere alla crescente domanda di clientela con particolari esigenze alimentari dettate da allergie e intolleranze: al glutine, al lattosio, ad altri alimenti allergizzanti. La diffusione e la consapevolezza di disagi legati all'assunzione di alcuni alimenti impone agli addetti ai lavori un'attenzione particolare nell'utilizzo di specifici ingredienti, stimolando un'attenta ricerca verso prodotti alternativi che possano comunque garantire il piacere del palato senza inconvenienti. Partendo da un'attenta classificazione e scelta dei prodotti e delle materie prime, il **Corso di Formazione Specialistica di Gelateria senza Glutine** organizzato dall'**ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** con l'alto patrocinio della **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria** e dell'**APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani** ha come obiettivo quello di fornire ai partecipanti le fondamentali conoscenze sull'intolleranza al glutine, illustrando tutte le tecniche di preparazione di gelati e prodotti derivati (semifreddi, sorbetti, torte gelato e prodotti di pasticceria sottozero) utilizzando ingredienti e prodotti privi di glutine. Durante il corso verranno, pertanto, illustrati tutti gli aspetti della legislazione vigente in materia di produzione e vendita di prodotti privi di glutine, elaborati prodotti di gelateria "gluten free" ed affrontate le tecniche del freddo nei prodotti senza glutine, uova e latte. Il Corso si rivolge a quanti, già inseriti nel settore della gelateria artigianale ed semindustriale, desiderino apprendere e/o approfondire le proprie conoscenze teoriche e tecniche sulla lavorazione e produzione del gelato senza glutine e soddisfare al meglio la richiesta dei propri clienti con un'offerta gustosa, efficace e moderna, nonché a chi, anche senza esperienza nel settore, intende acquisire le giuste conoscenze e competenze tecniche e professionali per avviare una attività di *gelateria "gluten free"*. Il corso, totalmente pratico, si svolgerà presso laboratori di gelateria professionali partners del nostro Istituto e consentirà ai partecipanti l'utilizzo di materie prime, attrezzature ed utensilerie professionali, al fine di garantire una corretta lavorazione dei prodotti "gluten free" secondo standard di lavoro internazionali. La docenza del Corso è affidata esclusivamente a Maestri Gelatieri di comprovata esperienza ed elevata professionalità. Il Corso, data la peculiarità dell'argomento e della tipologia di target interessato, è proposto dall'**ANPA** esclusivamente in **Formula "Corso Individuale"** e sarà articolato in un percorso di formazione *full immersion della durata di 30 ore (10 lezioni di 3 ore c.u.)*, personalizzabili sulle specifiche esigenze personali, nonché sugli obiettivi professionali del partecipante.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **La celiachia**
Cosa è la celiachia e le attuali normative europee relative agli allergeni alimentari
- **Le materie prime: scelta ed utilizzo in gelateria**
Gli alimenti causa delle allergie alimentari, scelta e classificazione degli ingredienti "gluten-free" (latte, panna, uova, destrosio, glucosio, saccarosio, miele, latte scremato in polvere, stabilizzanti, addensanti, emulsionanti, grassi, proteine, semilavorati) ed utilizzo in gelateria
- **Bilanciamento, preparazione e pastorizzazione della base bianca utilizzando prodotti "gluten free"**
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 della base gialla e della base frutta utilizzando prodotti "gluten free"**
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)
- **Tecniche di lavorazione del cioccolato "gluten free"**
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 utilizzando prodotti “gluten free”**
Frutta a polpa, frutta a succo, frutta con il latte, frutta con particolari caratteristiche
- **Le ricette a base di crema utilizzando prodotti “gluten-free”**
- **I derivati del gelato “gluten free”**
Torte gelato, semifreddi, sorbetti e pasticceria sottozero

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 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	In qualunque momento su richiesta del partecipante
DURATA	30 ore di formazione pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
MODALITA'	Corso Individuale
FREQUENZA	Personalizzabile su esigenze del partecipante
ORARIO LEZIONI	Mattina/pomeriggio
COSTO	€ 2000 + IVA 22% + € 10,00 + IVA 22% per coperture assicurative
ATTESTATI	Rilascio attestato di qualifica professionale specialistica sulla Gelateria Gluten Free
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 € 1087,00 l'una oppure € 278,00 + 12 rate consecutive mensili da € 182,00 l'una

Con il patrocinio di



In collaborazione con:

