

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

CORSO DI FORMAZIONE PER GELATIERE

Il corso di formazione per “**Gelatiere**” organizzato dall'**ANPA** sotto l'alto Patrocinio e la collaborazione della **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, della **Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, dell'**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, del **Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani** e dell'**Associazione Pasticcieri Napoletani** è articolato su **3 livelli fondamentali**:

- un primo livello (**base**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Apprendista Gelatiere**”
- un secondo livello (**avanzato**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Gelatiere qualificato**”
- un terzo livello (**specialistico**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Maestro Gelatiere**”

L'articolazione e l'organizzazione del piano di studi così come previsto dall'**ANPA**, offrirà ad ogni singolo allievo, in totale autonomia, la possibilità di personalizzare il proprio percorso formativo in base al personale profilo curriculare ed agli obiettivi professionali e/o imprenditoriali che intenderà raggiungere.

CORSO DI FORMAZIONE PER GELATIERE (LIVELLO AVANZATO)

Il Corso di Formazione per “**Gelatiere**” (**livello avanzato**) organizzato dall'**ANPA - Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** sotto l'alto ed esclusivo Patrocinio della **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, della **Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, dell'**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, del **Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani** e dell'**Associazione Pasticcieri Napoletani**, è il secondo *step* previsto dal piano formativo e si rivolge a quanti abbiano già frequentato il **Corso per “Gelatiere” – livello base** e conseguito la relativa qualifica di “**Apprendista Gelatiere**”, nonché a gelatieri, pasticceri ed operatori del settore dolciario che intendono aggiornarsi, riqualificarsi ed approfondire le proprie conoscenze sulla gelateria artigianale italiana. Il corso, partendo da un approfondimento della conoscenza e dell'utilizzo delle materie prime in gelateria, ripercorrerà in maniera più tecnica i processi di bilanciamento e mantecazione. Particolare attenzione verrà dedicata agli aspetti merceologici del gelato (scelta delle materie prime e degli ingredienti), all'offerta di prodotti rivolti a clientela con problemi di allergie ed intolleranze (gelato senza glutine, gelato milk-free di soia e riso, gelato senza saccarosio), all'utilizzo ed alla lavorazione del cioccolato in gelateria, all'utilizzo dell'alcool in gelateria, ai prodotti derivati del gelato (torte gelato, semifreddi, frappè). La formazione consentirà il raggiungimento di un grado di preparazione tecnica e professionale avanzato che metterà gli allievi in grado di svolgere correttamente le principali tecniche di preparazione del gelato artigianale “made in Italy”. 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 esecuzione dei prodotti secondo standard di lavoro artigianali. La docenza dei Corsi è affidata esclusivamente a **Maestri Gelatieri e Cioccolatieri** di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

OBIETTIVO: Formare professionisti capaci di operare con il ruolo di “**Gelatiere qualificato**” all'interno di gelaterie artigianali, attraverso una metodologia innovativa basata su un percorso di formazione *full immersion* della durata di **30 ore** distribuite nell'arco di **1 mese**, con possibilità di svolgere un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi all'interno di laboratori di gelateria. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà aziendali 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

- **Merceologia e scelta delle materie prime (6 ore)**
Il latte (intero, scremato, in polvere, il latte di riso, la soia), la panna, le uova, i dolcificanti (zuccheri, saccarosio, destrosio, saccarosio, glucosio, fruttosio, zucchero semolato, cristallino, a velo, in granella, grezzo, sciroppo di zucchero, sciroppo di glucosio, lattosio, sciroppo d'acero, miele) la frutta, gli stabilizzanti, gli addensanti, gli emulsionanti, l'aria, l'acqua, i grassi, le proteine, i semilavorati, le uova.
- **Bilanciamento, preparazione e pastorizzazione della base bianca, della base gialla e della base frutta (12 ore)**
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, 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, 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), la frutta a polpa, frutta a succo, frutta con il latte, frutta con particolari caratteristiche
- **Tecniche di lavorazione ed utilizzo del cioccolato in gelateria (6 ore)**
Le diverse classificazioni del cioccolato (extra, finissimo, comune, al latte, finissimo al latte, fondente, bianco), il cacao in polvere, la massa di cacao, la tavoletta di cioccolato fondente e la pasta al cioccolato, tecniche di lavorazione del cioccolato.
- **I derivati del gelato (6 ore)**
Tecniche di elaborazione di torte gelato, semifreddi, sorbetti e frappè.

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	Ogni mese
DURATA	30 ore 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	€ 1100 + 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	€ 242,00 + 2 rate consecutive mensili di € 550,00 l'una oppure € 242,00 + 12 rate consecutive mensili da € 97,50 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

