

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 Pasticceri 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 SPECIALISTICO)

Il corso di formazione per “**Gelatiere – livello specialistico**” 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 Pasticceri Napoletani** è il terzo *step* previsto dal piano formativo e si rivolge a quanti abbiano già frequentato i primi due livelli del **Corso per “Gelatiere” (livello base e livello avanzato)** e conseguito le relative qualifiche, nonché a gelatieri, pasticceri ed operatori del settore della gelateria e della pasticceria artigianale ed industriale che intendono acquisire le giuste competenze e conoscenze per avviare e gestire una propria attività artigianale. Il corso approfondirà, in particolare, l’analisi, la gestione ed il controllo dei costi, la tenuta della contabilità, il Food Cost, le relazioni con fornitori e clienti, gli adempimenti legislativi necessari per l’avvio di un’attività artigianale, le tecniche di progettazione ed arredo di una gelateria. La docenza dei Corsi è affidata esclusivamente ad **Maestri Gelatieri ed esperti di Marketing** di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

### PROGRAMMA DIDATTICO

- **Tecniche e nozioni di marketing (9 ore)**

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 ed all’arredamento di una gelateria (6 ore)**

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

- **Adempimenti legislativi per avviare un'attività di gelateria (3 ore)**

<b>INIZIO CORSI</b>	Ogni mese
<b>DURATA</b>	18 ore di formazione teorico/pratica
<b>N° POSTI</b>	15
<b>FREQUENZA</b>	3 volte a settimana (lunedì – mercoledì – venerdì)
<b>ORARIO LEZIONI</b>	15.00 – 18.00
<b>COSTO</b>	€ 600,00 + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative
<b>RATEIZZAZIONE</b>	€ 278,00 + 1 rata di € 466,00 da versare ad inizio corso

Qualora il contraente intendesse optare per l'inserimento nel corso anche del 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 € 600,00 + IVA 22%

Con il patrocinio e la collaborazione di:

