



Corso base gelateria

Il corso base di Gelateria è uno dei corsi per gelatieri di Fabbri più apprezzati da chi ha fatto da poco tempo il suo ingresso nel settore del gelato artigianale, così come da tutti coloro che sentono l'esigenza di consolidare il proprio bagaglio professionale.

Il programma del corso prevede sia lezioni teoriche che dimostrazioni pratiche. Nella prima verranno spiegati i principi basilari del mestiere di gelatiere e verranno illustrati in maniera rigorosa gli strumenti e le tecniche indispensabili per un corretto svolgimento della professione.

In particolare saranno argomentate moderne tecniche per realizzare una corretta bilanciatura degli ingredienti per gelato artigianale, finalizzata alla costruzione di numerose e personalizzate ricette.

Verranno inoltre fornite indicazioni su come creare un buon assortimento di gusti e sul modo in cui valorizzare tale assortimento grazie anche alle migliori tecniche di presentazione del gelato artigianale. Le dimostrazioni pratiche, inoltre permetteranno di applicare le nozioni apprese e saranno un'occasione, per coloro che lo desiderano, di affiancare i nostri docenti nel corso dell'opera.

Data inizio corso: 21/11/2011 **Data fine corso:** 23/11/2011

Orario: 9:30 - 17:00

Sede: SC IMPIANTI srl - Via Aquila Reale, 49/a - 00169 - Roma

Pranzo: punto di ristoro aziendale

Tipologia: gratuito

Per maggiori informazioni contatta il numero 06 261793 - 06 264916