

Calendario Corsi 2010-2011 Carpigiani Gelato University

IT = italiano; EN = inglese; FR = francese; DE = tedesco

Marzo

7-11 Gelato Week Full Immersion (IT)
28 marzo – 1 aprile Gelato Week Full Immersion (EN)

Aprile

Tutte le settimane: Gelato Stage al Carpigiani Lab
4-8 New Gelato Week Professional (FR)
11-22 Total Gelato Experience (IT)
11-15 Gelato Week Base (IT)
18-22 New Gelato Week Professional (IT)

Maggio

Tutte le settimane: Gelato Stage al Carpigiani Lab
2-6 Gelato Week Base (FR)
9-13 Gelato Week Base (IT)
16-20 Gelato Week Base (EN)
16-27 Total Gelato Experience (EN)
23-27 New Gelato Week Professional (EN)

Corso Base: Il mio gelato

E' progettato per aspiranti gelatieri che vogliono conoscere le tecniche base di produzione del gelato artigianale. Tre giorni in aula per imparare a mettere in pratica le nozioni principali, fondamentali per l'avvio di un'attività imprenditoriale.

Corso Intermedio: Oltre le basi

E' realizzato per neogelatieri che hanno seguito il Corso Base e vogliono ampliare le loro conoscenze per produrre una vasta gamma di specialità.

Corso Avanzato: Pasticceria per il Gelatiere

Fornisce le informazioni che servono per accrescere la preparazione professionale, aumentare il numero di prodotti in vetrina e far sì che la stagione di vendita duri tutto l'anno.

Corso Master: Maestria per fidelizzare il consumatore

E' dedicato ai gelatieri esperti che desiderano perfezionarsi su tematiche specifiche per raggiungere una maggiore competenza.

Gelato Stage

Gelato Stage dà ai neogelatieri la possibilità di lavorare in una vera gelateria - il Carpigiani Lab - per una settimana. Sotto la guida di un tutor, gli stagisti gestiranno gli approvvigionamenti, la produzione dei gelati e semifreddi e il servizio ai clienti.

Gelato Week Full Immersion

E' l'equivalente di Corso Base: Il mio gelato + Corso Intermedio: Oltre le basi.

5 giorni interi per gettare una base più solida per la crescita professionale futura. E' rivolto ad aspiranti gelatieri senza una adeguata base di conoscenze tecnica per produrre gelato artigianale di qualità elevata.

Gelato Week Professional

E' l'equivalente di corso Avanzato: Pasticceria per il Gelatiere + Corso Master: Maestria per fidelizzare il consumatore. Questo corso è rivolto a gelatieri ed aspiranti gelatieri che hanno completato il Corso Intermedio o che hanno fatto un minimo di esperienza nel settore gelato.

Sono inoltre disponibili i ***corsi alla carta***: seminari specializzati di durata limitata (uno o due giorni) che si focalizzano su argomenti specifici non trattati in modo esauriente nei corsi a calendario. I corsi vengono organizzati su richiesta, in date scelte dagli studenti e secondo la disponibilità dei docenti.

I titoli:

- Gelato senza zuccheri aggiunti
- Prova generale: Il tuo gelato, il nostro know how
- L' alcool nel gelato
- Le infusioni in gelateria
- Gelati per celiaci e per altre intolleranze ed allergie alimentari
- Il bilanciamento delle miscele per gelati e per sorbetti
- Il gelato di cioccolato
- La pralineria di cioccolato
- I semifreddi
- Frozen Yogurt
- Addestramento Carpigiani Maestro
- Addestramento Carpigiani Pastochef
- Monoporzioni

Aggiornamento: 7 febbraio 2011. Calendario suscettibile di modifiche. Per maggiori informazioni ed eventuali domande contattare info@gelatouniversity.com o telefonare allo 051.6505.457

Ufficio Stampa:

Ne.www.s – Via Domenichino 40 – 20149 Milano
Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09
Sara Castelnovo – castelnovo@newwws.it
Antonella Mantovani – mantovani@newwws.it