



Modulo di partecipazione 2019/20

Ragione sociale

Località

N. part.

Agente

Data richiesta

Mod. pagamento



2019

Ottobre	<input type="checkbox"/> Mar 8 - Mer 9	Corso base di gelateria 1.3
Ottobre	<input type="checkbox"/> Mar 29 - Mer 30	Torte gelato 1.2
Novembre	<input type="checkbox"/> Lun 11 - Mar 12	Corso avanzato di gelateria 2.3
Dicembre	<input type="checkbox"/> Mar 3 - Mer 4	I Corso di bilanciatura del gelato 3.3
Dicembre	<input type="checkbox"/> Mer 11 - Gio 12	I gelati speciali: alcolici, alle spezie, vegani, senza zucchero, anche con ingredienti salati - 1.1

2020

Febbraio	<input type="checkbox"/> Mar 11	Corso master di gelateria 1.1
Febbraio	<input type="checkbox"/> Mar 25 - Mer 26	Corso base di gelateria 1.3
Marzo	<input type="checkbox"/> Mar 3 - Mer 4	Semifreddi, torte moderne e monoporzioni 2.2
Marzo	<input type="checkbox"/> Mar 17 - Mer 18	Corso avanzato di gelateria 2.3
Aprile	<input type="checkbox"/> Mar 7 - Mer 8	Corso di bilanciatura del gelato 3.3



CORSO BASE DI GELATERIA 1.3

A CHI SI RIVOLGE

Corso teorico/pratico per chi desidera approcciarsi al settore del gelato artigianale

Nelle lezioni teoriche verranno illustrati gli strumenti e le tecniche di bilanciatura. Le dimostrazioni pratiche permetteranno invece di applicare le nozioni apprese e saranno l'occasione di affiancare il docente nella produzione del gelato.

Il corso si concluderà con la degustazione di prodotti preparati durante le lezioni.

PROGRAMMA

- STORIA DEL GELATO
- GLI INGREDIENTI
- IL LORO EQUILIBRIO
- CHIMICA DEL GELATO
- I PROCESSI PRODUTTIVI
- GLI INGREDIENTI
- COSTRUIRE UNA RICETTA
- PRODUZIONE DI GELATI E SORBETTI
- IL MARKETING IN GELATERIA
- IGIENE DEGLI ALIMENTI

La partecipazione al Format Training Lab si ritiene confermata a seguito del versamento della quota prevista di € 100,00 +iva. A fronte del pagamento verrà rilasciato un buono sconto di pari valore e spendibile per l'acquisto di prodotti Città del Gelato.

Al termine del corso si rilascerà un attestato di partecipazione.

Per maggiori informazioni contatta la segreteria di Città Del Gelato SRL al numero 080/4949779, oppure via email a iscrizioni@cittadelgelato.training

DATE

8-9 OTTOBRE 2019
25-26 FEBBRAIO 2020

ORARI

9.00 - 17.00

RELATORE

R. & D. Manager
MICHELE ROTOLO

IN PIÙ PER VOI

1 GREMBIULE 

1 POLO 

NUMERO PARTECIPANTI

10

PREZZO

€ 100⁰⁰ + IVA



TORTE GELATO 1.2

A CHI SI RIVOLGE

Corso focalizzato su come aumentare l'assortimento di prodotti con proposte semplici e creative con un occhio di riguardo ai costi. Si riutilizzerà il gelato per creare torte gelato, stecchi, semifreddi e monoporzioni.

PROGRAMMA

- LE TORTE GELATO
- STECCHI E PALETAS
- SEMIFREDDI
- MONOPORZIONI DI GELATO (MINICONI, CUPOLE, CANNOLI E BISCOTTI)
- LE DECORAZIONI E LE GLASSE
- ELEMENTI DI GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
- BANQUETING DA GELATERIA

La partecipazione al Format Training Lab si ritiene confermata a seguito del versamento della quota prevista di € 100,00 +iva. A fronte del pagamento verrà rilasciato un buono sconto di pari valore e spendibile per l'acquisto di prodotti Città del Gelato.

Al termine del corso si rilascerà un attestato di partecipazione.

Per maggiori informazioni contatta la segreteria di Città Del Gelato SRL al numero 080/4949779, oppure via email a iscrizioni@cittadelgelato.training

DATE

29-30 OTTOBRE 2019

ORARI

9.00 - 17.00

RELATORE

Maestro Pasticcere
GASPARE MARTINEZ

IN PIÙ PER VOI

1 GREMBIULE 

1 POLO 

NUMERO PARTECIPANTI

10

PREZZO

€ 100⁰⁰ + IVA



CORSO AVANZATO DI GELATERIA 2.3

A CHI SI RIVOLGE

Corso indirizzato a gelatieri esperti che desiderano ampliare il proprio bagaglio professionale. Il corso insegnerà ad arricchire il gelato con i prodotti a disposizione in laboratorio e che creano quel valore aggiunto che giustifica un prezzo più elevato. Il corso si concluderà con la degustazione di prodotti preparati durante le lezioni.

PROGRAMMA

- RICETTE
- TECNICHE AVANZATE DI DECORAZIONE DELLA VASCHETTA (INTAGLIO FRUTTA, CIOCCOLATO, ZUCCHERO)
- IL FOOD COST NEL GELATO
- PROVE PRATICHE DI PRODUZIONE GELATI E SORBETTI
- STUDIO DI CASI REALI DI GESTIONE E RISPETTIVE SOLUZIONI

La partecipazione al Format Training Lab si ritiene confermata a seguito del versamento della quota prevista di € 100,00 +iva. A fronte del pagamento verrà rilasciato un buono sconto di pari valore e spendibile per l'acquisto di prodotti Città del Gelato.

Al termine del corso si rilascerà un attestato di partecipazione.

Per maggiori informazioni contatta la segreteria di Città Del Gelato SRL al numero 080/4949779, oppure via email a iscrizioni@cittadelgelato.training

DATE

11 e 12 NOVEMBRE 2019
17 e 18 MARZO 2020

ORARI

9.00 - 17.00

RELATORE

R. & D. Manager
MICHELE ROTOLO

IN PIÙ PER VOI

1 GREMBIULE 

1 POLO 

NUMERO PARTECIPANTI

10

PREZZO

€ 100,00 + IVA



I GELATI SPECIALI: ALCOLICI, ALLE SPEZIE, VEGANI, SENZA ZUCCHERO, ANCHE CON INGREDIENTI SALATI 1.1

A CHI SI RIVOLGE

A tutti i gelatieri, ristoratori e chef che vogliono differenziare l'offerta e stupire i propri clienti proponendo un gelato innovativo che fonde in sé caratteristiche del gelato artigianale ed enogastronomiche.

Il corso si concluderà con la degustazione di prodotti preparati durante le lezioni.

PROGRAMMA

- COS'È IL GELATO SPECIALE
- IL VEGANO IN GELATERIA
- LE SPEZIE IN GELATERIA
- GLI ABBINAMENTI INNOVATIVI
- LA SOSTITUZIONE DEGLI ZUCCHERI NEL GELATO
- LA PRESENTAZIONE DEL GELATO GOURMET
- I CANALI DI VENDITA
- ABBINAMENTI ALCOLICI

La partecipazione al Format Training Lab si ritiene confermata a seguito del versamento della quota prevista di € 100,00 +iva. A fronte del pagamento verrà rilasciato un buono sconto di pari valore e spendibile per l'acquisto di prodotti Città del Gelato.

Al termine del corso si rilascerà un attestato di partecipazione.

Per maggiori informazioni contatta la segreteria di Città Del Gelato SRL al numero 080/4949779, oppure via email a iscrizioni@cittadelgelato.training

DATE

11-12 DICEMBRE 2019

ORARI

9.00 - 17.00

RELATORE

R. & D. Manager
MICHELE ROTOLO

IN PIÙ PER VOI

1 GREMBIULE 

1 POLO 

NUMERO PARTECIPANTI

10

PREZZO

€ 100,00 + IVA



CORSO DI BILANCIATURA DEL GELATO 3.3

A CHI SI RIVOLGE

Corso indirizzato a gelatieri esperti che desiderano ampliare il proprio bagaglio professionale.

Il corso insegnerà le tecniche di bilanciatura del gelato artigianale con il calcolo del PAC e dal POD in modo da poter realizzare le proprie ricette in autonomie. Durante il corso saranno forniti spunti e consigli utili per la gestione della vetrina di conservazione del gelato.

Il corso si concluderà con la degustazione di prodotti preparati durante le lezioni.

PROGRAMMA

- COME SI REALIZZA UNA RICETTA PARTENDO DAI VARI INGREDIENTI DI BASE
- IL CALCOLO DEL PUNTO DI CONSERVAZIONE IDEALE DEL GELATO
- L'UTILIZZO DEL REFRAATTOMETRO PER LA PREPARAZIONE DEI GELATI CON FRUTTA FRESCA
- LA SOSTITUZIONE DEGLI INGREDIENTI NEL GELATO PER MIGLIORARNE LA TENUTA E LA STRUTTURA
- IL FOOD COST NEL GELATO CON RICETTE COMPARATE
- PROVE PRATICHE DI PRODUZIONE GELATI E SORBETTI
- STUDIO DI CASI REALI TENUTA IN VETRINA DEL GELATO E RISPETTIVE SOLUZIONI

La partecipazione al Format Training Lab si ritiene confermata a seguito del versamento della quota prevista di € 100,00 +iva. A fronte del pagamento verrà rilasciato un buono sconto di pari valore e spendibile per l'acquisto di prodotti Città del Gelato.

Al termine del corso si rilascerà un attestato di partecipazione.

Per maggiori informazioni contatta la segreteria di Città Del Gelato SRL al numero 080/4949779, oppure via email a iscrizioni@cittadelgelato.training

DATE

3-4 DICEMBRE 2019
7-8 APRILE 2020

ORARI

9.00 - 17.00

RELATORE

R. & D. Manager
MICHELE ROTOLO

IN PIÙ PER VOI

1 GIACCA DA PASTICCERE
1 CAPPELLO DA PASTICCERE

NUMERO PARTECIPANTI

10

PREZZO

€ 100⁰⁰ + IVA



CORSO MASTER DI GELATERIA 1.1

A CHI SI RIVOLGE

Corso Teorico/Pratico impartito dal Maestro PINO SCARINGELLA, diretto a tutti coloro che vogliono confrontarsi con un vero esperto di gelateria a livello internazionale per approfondire le tematiche riguardanti tutti gli aspetti del gelato artigianale a livello produttivo di marketing e di gestione del punto vendita.

Il corso si concluderà con la degustazione di prodotti preparati durante le lezioni.

PROGRAMMA

- RICETTE TOP CON UTILIZZO DI MATERIE PRIME DI ALTO LIVELLO
- GESTIONE DELLA GELATERIA, MARKETING E MANAGEMENT
- COME BILANCIARE UN GELATO
- IL FOOD COST NEL GELATO E COME CALCOLARE IL PREZZO DI MINIMO VENDITA
- PROVE PRATICHE DI PRODUZIONE GELATI E SORBETTI

La partecipazione al Format Training Lab si ritiene confermata a seguito del versamento della quota prevista di € 200,00 +iva. A fronte del pagamento verrà rilasciato un buono sconto di pari valore e spendibile per l'acquisto di prodotti Città del Gelato.

Al termine del corso si rilascerà un attestato di partecipazione.

Per maggiori informazioni contatta la segreteria di Città Del Gelato SRL al numero 080/4949779, oppure via email a iscrizioni@cittadelgelato.training

DATE

11 FEBBRAIO 2020

ORARI

9.00 - 17.00

RELATORE

Maestro Pasticcere
PINO SCARINGELLA

IN PIÙ PER VOI

1 GREMBIULE 

1 POLO 

NUMERO PARTECIPANTI

10

PREZZO

€ 200⁰⁰ + IVA



SEMIFREDDI, TORTE MODERNE E MONOPORZIONI 2.2

A CHI SI RIVOLGE

Corso Teorico/Pratico impartito dal Maestro PASTICCERE PROFESSIONALE, diretto a tutti coloro che vogliono confrontarsi con un vero esperto di pasticceria a livello internazionale sulla produzione di monoporzioni e semifreddi con proposte semplici e creative. Partendo dagli ingredienti si studieranno le tecniche di lavorazione e gli abbinamenti fra i vari componenti del dolce.

Si valorizzeranno i semifreddi, le torte moderne e le monoporzioni con giochi di sapori e colori accattivanti.

Il corso si concluderà con la degustazione di prodotti preparati durante le lezioni.

PROGRAMMA

- PREPARAZIONI DI BASE: BISQUIT, BRETON, DACQUOISE
- MOUSSE
- BAVARESI
- SEMIFREDDI
- ASSEMBLAGGIO DELLE TORTE MODERNE
- TECNICHE DI GLASSAGGIO
- TECNICHE DI DECORAZIONE

La partecipazione al Format Training Lab si ritiene confermata a seguito del versamento della quota prevista di € 200,00 +iva. A fronte del pagamento verrà rilasciato un buono sconto di pari valore e spendibile per l'acquisto di prodotti Città del Gelato.

Al termine del corso si rilascerà un attestato di partecipazione.

Per maggiori informazioni contatta la segreteria di Città Del Gelato SRL al numero 080/4949779, oppure via email a iscrizioni@cittadelgelato.training

DATE

3-4 MARZO 2020

ORARI

9.00 - 17.00

RELATORE

Maestro Pasticcere
Professionale

IN PIÙ PER VOI

1 GREMBIULE 

1 POLO 

NUMERO PARTECIPANTI

10

PREZZO

€ 200⁰⁰ + IVA