

QUALIFICAZIONE DI GELATAIO

Il gelataio si occupa della produzione di gelati, semifreddi e prodotti derivati, svolgendo l'intero processo di lavorazione, attraverso attività manuali ed uso di macchinari e strumentazioni, nel rispetto delle norme di igiene, trattamento e conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti secondo le ricette; effettua maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.

Costo del corso: Finanziato

Informazioni extra

PROGRAMMA:

- Inquadramento della professione
- Principi tecnici di settore
- Prassi igienica e HACCP nella fabbricazione dei prodotti di gelateria
- Sicurezza sui luoghi di lavoro
- Selezionare e conservare materie prime, semilavorati e prodotti finiti - gelateria
- Realizzare le miscele di base
- Produrre il gelato
- Decorare e variegare il gelato
- Curare la manutenzione ordinaria e l'igiene di macchinari e postazione di lavoro – gelateria

REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:

- Assolvimento dell'obbligo d'istruzione
 - Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere di istruzione e formazione
 - Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
 - I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno
-



Durata corso: 196 ore + 60 ore di tirocinio curriculare



Decorrenza: al raggiungimento minimo di iscritti previsti dall'Avviso Regionale



Qualifica rilasciata: Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13



Modalità corso: In aula