

Reviewed by: RSQ		Page: 1 of 1
Approved by: RAD	Date 12.01.2009	Revision: 00
<b>MODULO 7205 SCHEDA CORSO</b>		

Corso:	GELATIERE	ID
--------	-----------	----

Il Gelatiere è in grado di produrre gelati, operando sull'intero processo di lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti secondo le ricette, effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.

<b>Competenze di fine corso</b>	Effettuare la gelatura Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei gelati Effettuare la miscelazione delle materie prime per gelati
<b>Requisiti d'accesso</b>	
<b>Durata</b>	60 ore
<b>Frequenza</b>	Due sere a settimana
<b>Moduli – Conoscenze</b>	Gelato tradizionale all'italiana, componenti del gelato, materie prime HACCP Ciclo produttivo Tecnica di bilanciamento prima parte Tecnica di bilanciamento seconda parte Le fasi del gelato: pastorizzazione, maturazione, mantecazione Produzione gelato e Teoria Applicata Gelati a Base Latte Produzione gelato e Teoria Applicata Gelati a Base Uova Produzione gelato e Teoria Applicata Gelati a Cioccolato Produzione gelato e Teoria Applicata Sorbetti alla Frutta Produzione gelato e Teoria Applicata Formaggi e Yogurt Produzione gelato e Teoria Applicata Prove tecniche di mantecazione
<b>Certificazione rilasciata</b>	Certificazione delle competenze a seguito del superamento del test scritto
<b>Sede del corso</b>	C.F.P. "S.Pertini" Via Monte Rosa 10 – 20831 Seregno (MB) Tel 0362.862185 – fax 0362.335013 – mail: cfp.pertini@afolmonzabrianza.it

*Il corso avrà luogo al raggiungimento del numero minimo di 10 allievi*