

2016

JKO Consulting s.r.l.

Viale delle Nazioni Unite, 80
38057 Pergine Valsugana fraz. Canale (TN)

P.I.02271020220

Tel: 0461/1636558 348/4150336 fax: 02/70033828

www.jkoconsulting.it



FORMAZIONE ADDETTI ALLA GELATERIA

Letizia Verrenti

JKO CONSULTING SRL

Luglio 2016

Obiettivi

Il Corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze (materie prime, impiantistica, tecnologia) e le competenze fondamentali necessarie per attuare i principali processi di produzione del gelato a livello ARTIGIANALE. Nei vari moduli formativi verranno affrontate conoscenze e competenze utili a coloro che vogliono avvicinarsi o migliorarsi nel mondo della gelateria artigianale, si andrà ad affrontare la produzione di semifreddi, yogurt, sorbetti e gelati anche vegani.

Destinatari: STUDENTI, OCCUPATI, DISOCCUPATI, INOCCUPATI, SOCI DI AZIENDE

Contenuti

LA GELATERIA ARTIGIANALE MODERNA

- ✚ IL LABORATORIO
- ✚ SCELTA DEGLI SPAZI E VALUTAZIONE DELLE ESIGENZE PRODUTTIVE.

LE ATTREZZATURE

- ✚ COMPLEMENTI D'ARREDO, UTENSILI, STRUMENTI DI MISURA ELETTRODOMESTICI INDUSTRIALI.
- ✚ LE STRUTTURE FRIGIRIFERE, COMPONENTI DELLE STRUTTURE FRIGORIFERE, MANUTENZIONE E IGIENE.
- ✚ I MACCHINARI DI PRODUZIONE; PASTORIZZATORE, TINO DI MATURAZIONE, PRODUTTORE VERTICALE E ORIZZONTALE, MACCHINA COMBINATA E ABBATTITORE.

IL GELATO; UN GIOCO DI TRE ELEMENTI

- ✚ SOLIDI, LIQUIDI, ARIA.
- ✚ CARBOIDRATI, GRASSI, PROTEINE E STABILIZZANTI.

MERCEOLOGIA DEGLI INGREDIENTI

- ✚ SCHEDARIO DEGLI INGREDIENTI: ALCOOLICI, AROMI E SPEZIE BISCOTTI E DOLCIUMI, BURRO, CACAO, CAFFE', DESTOSIO, GLUCOSIO, MALTODESTRINE, ZUCCHERO INVERTITO, LATTOSIO, LATTE, LATTE CONDENSATO, LATTE DISIDRATATO, MIELE, PANNA, OLII VEGETALI, UOVO, PRODOTTI SEMILAVORATI.
- ✚ LA FRUTTA: FRESCA, SURGELATA, PASTORIZZATA, SEMILAVORATA.

PERCHE' GELATO E PERCHE' SORBETTO.

- ✚ I GELATI.
- ✚ I SORBETTI

COSTRUZIONE DELLE RICETTE.

- ✚ INFORMAZIONI SULLA BASE.
- ✚ PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE DI SCIROPI DI ZUCCHERO E SALSE CARATTERIZZANTI.
- ✚ PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE DI UNA RICETTA BILANCIATA A BASE LATTE.
- ✚ PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE DI UNA RICETTA BILANCIATA A BASE CREMA.
- ✚ PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE DI UNA RICETTA BILANCIATA A BASE ACQUA (SORBETTO)

VALORI NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI FINITI

VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL PRODOTTO

- ✚ ASPETTO, GUSTO, STRUTTURA.

BUONA PRASSI IGIENICA

- ✚ IN LABORATORIO, NELLA VENDITA.

NORMATIVE

- ✚ REGOLAMENTO HACCP
- ✚ CARTELLO INGREDIENTI E NORMATIVA ALLERGENI
- ✚ ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

Esercitazioni Pratiche in laboratorio

MONTE ORE TOTALE 110

COSTO € 2.000,00

MINIMO DEI PARTECIPANTI 10 MASSIMO 16

SEDE DEL CORSO : TRENTO

CONOSCENZA DELLA LINGUA ITALIANA: Intermedia almeno livello B1

INIZIO CORSO : GIUGNO 2016 (date da definire a conferma del numero minimo di iscritti)

VOUCHER FORMATIVI: IL COSTO POTREBBE ESSERE RICONOSCIUTO AL 100% PRESENTANDO LA RICHIESTA ED IL PROGETTO PER L'INTERVENTO 3G. La JKO consulting supporterà per la presentazione del progetto.

http://www.agenzia lavoro.tn.it/lavoratori/formazione_agenzia/lavoratori/formazione_agenzia/intervento3G

Rimango a Vostra disposizione per ulteriori chiarimenti Cordiali Saluti

Letizia Verrenti

Allegato A

**MODULO di PRE- ADESIONE AL CORSO DI ADDETTO ALLA
GELATERIA**

<p>Riferimenti partecipante:</p> <hr/> <hr/> <p>Recapiti (mail, tel, cell etc):</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>Il presente Modulo di Partecipazione dovrà pervenire via e-mail : verrenti@pec.jkoconsulting.it formazione@jkoconsulting.it</p>
---	--

D.L. n° 196 DEL 30 Giugno 2003

La JKO CONSULTING S.R.L., informa che tutti i dati verranno raccolti esclusivamente per l'esecuzione e gestione del **progetto formativo FORMAZIONEXTE dell'agenzia del lavoro di Trento** disposti dalla legislazione vigente, per ogni altra esigenza di tipo operativo e gestionale.

Vi sono riconosciuti il diritto di conoscenza, cancellazione, rettifica, aggiornamento, integrazione e opposizione al trattamento dei dati stessi nonché altri diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs 196 2003.