

## Gelatiere

**Profilo di riferimento.** Il gelatiere si occupa di produrre gelati, operando sull'intero processo di lavorazione, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge lavorazioni sia di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari professionali. In base alle ricette, miscela, pastorizza, omogeneizza gli ingredienti ed effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche.

**Requisiti destinatari.** Il corso è indicato per le persone senza (o con poca) esperienza nell'ambito della gelateria, ma desiderose di acquisire le competenze tecniche e operative per svolgere la professione.

**Sede.** Il corso si svolgerà a Trento.

**Programma e durata.** Il percorso formativo, della durata complessiva di 122 ore, si compone dei seguenti moduli:

**M1** La figura professionale (7h)

**M2** Materie prime e valori nutrizionali (7h)

**M3** Il processo produttivo e le attrezzature (14h)

**M4** Il bilanciamento delle miscele (14h)

**M5** Laboratorio di produzione (64h)

**M6** Principi di prassi igienica (8h)

**M7** Ricerca attiva di lavoro (8h)

Il corso si svolgerà dal Lunedì al Venerdì e verrà completato in un periodo di 3 settimane. Gli orari saranno definiti in fase di avvio del corso. Il corso prevede un tirocinio facoltativo.

Data inizio 19/2/2018 – Data di fine 12/3/2018

**Partner di progetto.** Dian snc - Laboratorio di gelateria artigianale.

**Quota di partecipazione.** La quota di partecipazione è di 1.500 euro e per i partecipanti **Disoccupati, Cassaintegrati e Inoccupati iscritti ai centri per l'impiego** è possibile coprirla interamente tramite specifico contributo dell'Agenzia del Lavoro.

**Certificazioni.** Al termine delle attività e previa frequenza del 80% delle ore previste, verrà rilasciato un **Attestato di partecipazione** che documenterà **le competenze acquisite**. Sarà inoltre rilasciato, previa verifica del superamento della relativa verifica finale, il **certificati di Haccp**.



**Contenuti. M1** Scenari di riferimento, Competenze e mansionari della figura professionale, Gli sbocchi professionali.

**M2** Fondamenti sulla alimentazione e nutrizione, I componenti del gelato: zuccheri, grassi latte e derivati, stabilizzanti emulsionanti, le materie prime in gelateria. **M3** Definizione del gelato e i processi produttivi, Produzione del gelato a base latte e a base acqua: metodo diretto e indiretto, Il laboratorio e i macchinari, Ciclo produttivo e gestione delle rimanenze **M4** Metodologie di bilanciamento delle miscele gelato di base, i gusti classici e i più innovativi. **M5** Sessioni di training coordinato dal maestro gelatiere e revisione dei risultati. **M6** Rischi e pericoli alimentari, Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, Conservazione alimenti, Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, Igiene personale. **M7** Indicazioni sulle caratteristiche del mercato del lavoro attuale, Strumenti per la ricerca di lavoro, La rete per i servizi di selezione e reclutamento europeo.

**Servizi post formativi.** Ai partecipanti sarà garantito un servizio di orientamento post formativo gratuito finalizzato a mettere in contatto l'allievo/a con **concrete**

**opportunità lavorative** sia in contesto provinciale che internazionale. Attraverso la rete Eures Simmetrie è entrata infatti in contatto diretto con le camere del lavoro pubblico presenti in Germania, Austria ed Irlanda.

**Aziende convenzionate per tirocini.** Attualmente le potenzialità occupazionali come gelatiere da inserire in azienda in contesto provinciale permette di prevedere un buon successo occupazionale, soprattutto durante la stagione turistica. A supporto di tale potenzialità Simmetrie ha già stipulato convenzioni per lo svolgimento di tirocini formativi con più di 10 produttori presenti sul territorio provinciale.