Corso Professionale di Gelateria a PARMA

Luogo **Emilia-Romagna, Parma**
https://www.annuncici.it/x-13369-z

CORSO DI GELATERIA

Corso integrativo presso la Scuola del Cioccolato Perugina. Pratica da svolgere in rinomato laboratorio di gelateria della tua zona di residenza.
(**Imparerai direttamente da illustri professionisti che vantano grande esperienza)

Il corso
Specializzati nella raffinata arte del gelato attraverso un corso di gelateria professionale. Il processo di produzione del gelato artigianale è complesso, richiede una grande precisione, dedizione al lavoro e un'ottima conoscenza degli ingredienti e delle materie prime.

Chi svolge la professione di gelatiere o gelataio, deve possedere un buono standing, conoscere le tecniche di presentazione del gelato in vetrina, porre attenzione ai dettagli del servizio e curare il design e la pulizia della propria gelateria, affinché l'immagine del locale sia gradevole e stimoli la sosta nel locale.
Poiché il gelato artigianale italiano è rinomato e apprezzato in tutto il mondo, una volta terminato il corso, gli allievi potranno spendere il proprio attestato anche fuori dal territorio nazionale per iniziare un percorso professionale all'estero.
I corso è rivolto a chiunque voglia acquisire una buona abilità pratica ed operativa sulle tecniche di realizzazione dei gelati artigianali, sulla lavorazione delle materie prime e sull'utilizzo, manutenzione e pulizia degli apparecchi per la produzione del freddo, dei tagli e delle operazioni preliminari.

Terminata la parte teorica svolgerai la parte pratica del corso di una gelateria convenzionata con noi nella tua zona di residenza, dove potrai imparare sul campo e fare esperienza.

L'obbiettivo del corso è quindi quello di formare professionisti altamente qualificati, in grado di inserirsi in attività artigianali di piccole e medie dimensioni.

Durata del corso
- 60 ore di parte teorica
- Minimo 2 mesi di parte pratica
- Garanzia di profitto

https://www.annuncici.it/x-13369-z Corso Professionale di Gelateria a PARMA
https://www.annuncici.it/x-13369-z Corso Professionale di Gelateria a PARMA
https://www.annuncici.it/x-13369-z Corso Professionale di Gelateria a PARMA
https://www.annuncici.it/x-13369-z Corso Professionale di Gelateria a PARMA
https://www.annuncici.it/x-13369-z Corso Professionale di Gelateria a PARMA
https://www.annuncici.it/x-13369-z Corso Professionale di Gelateria a PARMA
https://www.annuncici.it/x-13369-z Corso Professionale di Gelateria a PARMA
https://www.annuncici.it/x-13369-z Corso Professionale di Gelateria a PARMA
https://www.annuncici.it/x-13369-z Corso Professionale di Gelateria a PARMA

Sbocchi lavorativi
• Bar e cafè
• Gelaterie artigianali

Requisiti minimi richiesti
• Per partecipare al corso di gelateria è necessario aver assolto l’obbligo scolastico
• Per gli iscritti stranieri, occorre saper leggere e comprendere la lingua Italiana
• Per poter svolgere con professionalità questo lavoro è necessario possedere una sana e robusta costituzione
• Bisogna inoltre possedere una forte determinazione e propensione all’apprendimento e saper lavorare in équipe

Materie di studio
• Ristorazione generale
• Sicurezza alimentare
• Cenni di nutrizione e dietologia
• Parte specifica di gelateria

89%
La percentuale di corsisti che ha espresso di essere soddisfatta del percorso formativo scelto.
87%
La percentuale di corsisti che consiglierebbe la nostra Agenzia ai fini formativi.
84%
La percentuale di corsisti che ha portato a termine positivamente il percorso formativo e che ha usufruito della garanzia di profitto, ha trovato occupazione nel settore di specializzazione.

• Inserimento Rapido in Contesto Lavorativo (**Grazie al Nostro Metodo “Garanzia di Profitto”).
• Tra le Nostre Strutture Convenzionate (Oltre 8.000 in Tutta Italia) Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie, Gelaterie Hotel e Locali Rinomati.

CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO