

CORSO PROFESSIONALE DI GELATERIA a VENEZIA



Luogo **Veneto, Venezia**
<https://www.annunci.it/x-534148-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.

Il 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.

Il corso è parte integrante del corso di pasticceria e di pasticceria da forno, che ti permetterà di acquisire la piena padronanza del corso di gelateria, con la possibilità di realizzare gelati e dolci in casa tua, o di avviare un'attività commerciale nel campo della pasticceria e della gelateria. Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono acquisire la piena padronanza del corso di gelateria, con la possibilità di realizzare gelati e dolci in casa tua, o di avviare un'attività commerciale nel campo della pasticceria e della gelateria. Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono acquisire la piena padronanza del corso di gelateria, con la possibilità di realizzare gelati e dolci in casa tua, o di avviare un'attività commerciale nel campo della pasticceria e della gelateria.

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



**CORSO PROFESSIONALE
DI GELATERIA a VENEZIA**
<https://www.annunci.it/x-534148-z>



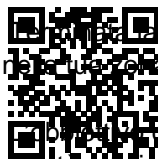
**CORSO PROFESSIONALE
DI GELATERIA a VENEZIA**
<https://www.annunci.it/x-534148-z>



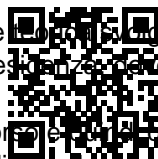
**CORSO PROFESSIONALE
DI GELATERIA a VENEZIA**
<https://www.annunci.it/x-534148-z>



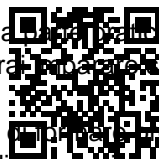
**CORSO PROFESSIONALE
DI GELATERIA a VENEZIA**
<https://www.annunci.it/x-534148-z>



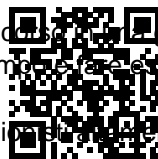
**CORSO PROFESSIONALE
DI GELATERIA a VENEZIA**
<https://www.annunci.it/x-534148-z>



**CORSO PROFESSIONALE
DI GELATERIA a VENEZIA**
<https://www.annunci.it/x-534148-z>



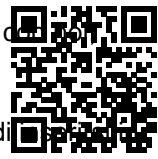
**CORSO PROFESSIONALE
DI GELATERIA a VENEZIA**
<https://www.annunci.it/x-534148-z>



**CORSO PROFESSIONALE
DI GELATERIA a VENEZIA**
<https://www.annunci.it/x-534148-z>



**CORSO PROFESSIONALE
DI GELATERIA a VENEZIA**
<https://www.annunci.it/x-534148-z>



**CORSO PROFESSIONALE
DI GELATERIA a VENEZIA**
<https://www.annunci.it/x-534148-z>

Sbocchi lavorativi

- Bar e caffè
- 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").
- Supporto nella Ricerca di Occupazione Dopo il Corso Tramite la Nostra Agenzia del Lavoro (**Oltre 600 nuovi annunci di lavoro pubblicati negli ultimi 2 mesi).
- Tra le Nostre Strutture Convenzionate (Oltre 8.000 in Tutta Italia) Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie, Gelaterie Hotel e Locali Rinomati.

CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO Chiudi