

CORSO DI GELATERIA e PASTICCERIA

Programma:

1° Ciclo

- 1 – Presentazione – Iscrizioni
- 2 – Il Gelato, Leggi, Mercato, Statistiche,
- 3 – Teoria chimico-fisica della congelazione
- 4 – Gli ingredienti della gelateria

2° Ciclo

- 1– Il bilanciamento delle miscele e l'overrun
- 2 – Macchine e impianti x gelateria artigianale
- 3 – Calcolo miscele di gelateria artigianale
- 4 – I locali e l'igiene della gelateria artigianale

Pratica presso un laboratorio di gelateria artigianale

Durata: Ore 24

Al termine del corso sarà rilasciato un certificato di frequenza

Sede del corso : Presso CFP Consortile di Lodi Via Fascetti ex linificio
Dove informarsi: Presso CFP Consortile di Lodi Via Fascetti ex linificio
Telefono: 0371/30649 Fax n°: 0371/31596
E-mail: segreteria@cfpcon.lodi.it