

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 6/11/2017 – Data di fine 24/11/2017

Partner di progetto. Dian snc - Laboratorio di gelateria.

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 90% delle ore previste, verrà rilasciato un **Attestato di partecipazione** che documenterà le competenze acquisite. Ai partecipanti sarà inoltre garantito un servizio di orientamento finalizzato a mettere in contatto l'allievo/a con concrete opportunità lavorative sia in contesto provinciale che internazionale.