IGTC: forti sconti per i corsi del secondo semestre 2016

2-foto-7dfab2f9

Il Centro di Formazione del Gelato artigianale Italiano (IGTC) presenta il calendario dei corsi del secondo semestre 2016. Le lezioni inizieranno il 14 settembre e termineranno il 20 ottobre. In totale 4 gli incontri previsti.Tutti i momenti formativi saranno scontati del 50% rispetto al prezzo iniziale: 250€ invece che 500€.

La sessione autunnale si articolerà tra Corso Gelato Base e Corso Gelato Avanzato. Il Corso Gelato Base è dedicato a neofiti, casalinghe, appassionati del dolce freddo e futuri professionisti. Lo scopo del corso è offrire agli operatori una serie di concetti e di parametri per produrre gelati di qualità. Il cambiamento di metodo per valutare il gelato è avvenuto da pochi decenni: non si considera solo la ricetta (tramandata, più o meno segreta, da padre in figlio), ma anche l'analisi degli ingredienti, del loro contenuto e la creazione di parametri per ottenere in modo consapevole risultati desiderati.

Logo IGTCIl Corso Gelato Avanzato è invece dedicato a gelatieri, pasticceri, ristoratori e appassionati che vogliono perfezionare le conoscenze sul gelato, andando oltre l'offerta convenzionale. Il dolce freddo è un prodotto complesso, è un insieme composto da solidi (parzialmente idratati), soluzione (solidi disciolti in liquido), emulsione (grassi e acqua legati), schiuma (liquido con aria) e ghiaccio (acqua congelata). Le variabili in gioco sono tante: le quantità e le proporzioni degli ingredienti, gli ingredienti composti cambiano secondo le formulazioni dei loro produttori, la frutta varia secondo il grado di maturazione, il gelato può essere più o meno freddo ed avere maggiore o minore quantità di acqua non congelata e tante altre variabili.La maestria del gelatiere risiede nel trovare il giusto mix tra tutti questi fattori.

I seminari -organizzati secondo programmi di studio efficaci per la formazione e la specializzazione professionale in gelateria - sono composti per un terzo da lezioni teoriche nelle moderne aule, e per due terzi da esercitazioni pratiche negli attrezzati laboratori di IGTC, di via Sandro Pertini a Codogno (LO).

Il Gelato fresco è una risorsa, un patrimonio risultato dalle infinite esperienze di quelle persone ed aziende che hanno dedicato con passione il loro operato per perfezionare la qualità di questo alimento, che tanta parte ha nella positiva immagine del made in Italy gastronomico-dolciario e che viene universalmente riconosciuto come specialità tradizionale italiana.

www.igtc.it

CALENDARIO CORSI IGTC 2° SEMESTRE 2016

Orario corsi: 9 - 13 / 14 - 18

14 – 15 settembre 2016 Corso Gelato Base
21 – 22 Settembre 2016 Corso Gelato Avanzato
11 – 12 - ottobre 2016 Corso Gelato Base
19 – 20 ottobre 2016 Corso Gelato Avanzato