Imparare a fare il gelato online con Carpigiani Gelato University

carpigiani-30ce1346

La Carpigiani Gelato University, la scuola di gelateria internazionale con 20 campus in 19 paesi diversi, mette a disposizione il know-how dei suoi maestri gelatieri per un nuovo e arricchito catalogo di corsi online non dimenticando che come tutte le arti culinarie, la gelateria si impara sperimentando ogni giorno in laboratorio. Chi vuole iniziare ad avvicinarsi al mondo della gelateria ha a disposizione la serie “E-taste” in quattro lingue: italiano, inglese, francese e spagnolo. Si tratta di 5 lezioni da 1 ora e mezza con workbook scaricabile che riassumono gli elementi fondamentali di un gelato artigianale di alta qualità.

“Questo progetto permette di entrare nel nostro campus principale e provare la metodologia di insegnamento che dal 2003 ha dato vita a numerose storie di successo in tutto il mondo.” – commenta **Kaori Ito**, direttrice della Carpigiani Gelato University – *“Sono migliaia gli ex studenti che hanno cambiato la loro vita con il gelato e il mercato offre ancora molte opportunità di business. Grazie la tecnologia riusciamo ad avvicinarci a chi non ha ancora compiuto il passo, ma ha una grande passione per la gelateria e la cucina. Ovviamente, poi li aspettiamo per il corso completo, l’esperienza in aula con gli altri aspiranti gelatieri e le lezioni pratiche in cui mettere alla prova quanto appreso durante le ore di teoria. Il gelato è fantastico da fare e da assaggiare!”.*

Per i professionisti si spazia dall’attuale “Home Delivery Solution” in italiano e in inglese per chi vuole affrontare l’emergenza attivando il servizio di consegna a domicilio ai corsi avanzati e specifici come quello del “Gelato per il intolleranti al lattosio” o il “Gelato con bevande alcoliche”.

I corsi sono disponibili sul sito www.gelatouniversity.com nell’area “Corsi Online”.