IGTC presenta i corsi del primo semestre 2016

igtc-foto1-7bcacbc3

Il Centro di Formazione del Gelato Italiano (IGTC) presenta il calendario dei corsi del primo semestre 2016. Le lezioni inizieranno il 9 febbraio e termineranno il 23 giugno. In totale 10 gli incontri previsti.

Ampia è l'offerta formativa: si spazia dal Corso Base al Corso Fai da Te, fino ai Corsi Tematici.

Il Corso Base è dedicato a chi vuole apprendere le principali nozioni dell'arte gelatiera. Il focus è sulla produzione di gelati e sorbetti. Nel dettaglio verranno analizzati i concetti di igiene nel laboratorio, gli ingredienti e le materie prime da impiegare. Si parlerà anche del bilanciamento semplificato e della pastorizzazione, mantecazione ed esposizione del dolce freddo.

Il Corso Fai da Te, di livello avanzato, è di grande interesse per chiunque voglia andare oltre l'offerta convenzionale in gelateria.

IGTCI Corsi Tematici, strutturati in moduli, sono dedicati a professionisti del settore che intendono migliorare la qualità del loro prodotto.
Il Corso Tematico - Modulo 2: gelato a fine pasto e gelato gastronomico.
Il Corso Tematico – Modulo 3: terrine calde con gelato, gelati nel piatto e monoporzioni, tazze e piatti caldi con gelato.
Il Corso Tematico – Modulo 4: tranci di gelato, bombe, cassate e torte di gelato.
Il Corso Tematico - Modulo5: semifreddi in torte e tranci, frutta ripiena di gelato e dolci classici ripieni di gelato.

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 di produzione propria, comunemente chiamato gelato artigianale, nell'immaginario collettivo è l'alternativa o il contrario del gelato industriale – Dichiara **Vittorio Bartyan**, Direttore e

Rappresentante legale IGTC - *Le aspettative del consumatore sono per un gelato prevalentemente preparato con ingredienti freschi, genuini e con un metodo di preparazione tradizionale. Nel mondo questo prodotto alimentare viene chiamato "Italian Gelato", ed è uno dei portabandiera del made in Italy gastronomico–dolciario»*.
Per maggiori informazioni: www.igtc.it

CALENDARIO CORSI IGTC 1° SEMESTRE 2016
Orario corsi: 9 - 13 / 14 - 18

9 - 10 febbraio 2016 Corso Gelato Base
9 - 10 marzo 2016 Corso Gelato Base
15 -16 - 17 marzo 2016 Corso Tematico Moduli 4 & 5
22 - 23 - 24 marzo 2016 Corso Fai da Te
13 - 14 aprile 2016 Corso Gelato Base
19 - 20 - 21 aprile 2016 Corso Tematico Moduli 2 & 3
4 - 5 maggio 2016 Corso Gelato Base
10 - 11 - 12 maggio 2016 Corso Tematico Moduli 4 & 5
8 - 9 giugno 2016 Corso Gelato Base
21 - 22 - 23 giugno 2016 Corso Tematico Moduli 2 & 3