



@ Sandro Molin Pradel

AGRIGELATERIA CORSO AVANZATO

Perfezionamento delle tecniche lavorative.
Innovazione in gelateria e nell'utilizzo dei
macchinari.

Corso di **20 ore** – 5 incontri
dal **15 gennaio 2024 al 29 gennaio 2024** a loc. **Sorni di Lavis TN**
con **Sandro Molin Pradel e Martina Bonetto**

scadenza iscrizioni il 20 dicembre 2023

Obiettivi	Corso di perfezionamento delle tecniche di lavorazione del gelato. Partendo da un approfondimento sul bilanciamento degli ingredienti, si svolgeranno lezioni pratiche sulla preparazione del prodotto, anche in abbinamento a primi e secondi piatti. Inoltre si parlerà di risparmio energetico e di valorizzazione e marketing in gelateria.
Sede	Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo Maso Panizza di Sopra Strada del Vino 22 loc. Sorni di Lavis TN
Docenti	Sandro Molin Pradel , Gelatiere, formatore e promotore gelato delle Dolomiti Martina Bonetto , Naturalista
Risorse e Attestato	I corsisti riceveranno, tramite mail, materiale didattico e di approfondimento da parte dei relatori. Inoltre qualora abbiano frequentato almeno il 70% della durata del corso e abbiano sostenuto e superato positivamente il test di apprendimento previsto, riceveranno l' attestato di frequenza . I corsisti avranno anche, per un mese dalla chiusura del corso, la prima (una) consulenza gratuita sugli aspetti fiscali e tributari da parte del Responsabile di settre di CIA – Agricoltori Italiani Trentino dott. Commercialista Andrea Cussigh (necessario appuntamento – 04611730489).
Costo	165 € per i soci CIA 200 € per i non soci CIA. Il pagamento della quota sarà richiesto solo a seguito di conferma di ammissione al corso. Su richiesta la quota potrà essere fatturata all'azienda di riferimento del partecipante.
Iscrizioni	Il corso prenderà avvio con un numero minimo e massimo di partecipanti. Se necessario, si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione. L'iniziativa è rivolta a chi ha già frequentato un corso di gelateria oppure ha una gelateria o lavora o ha lavorato in gelateria. Per iscriversi occorre compilare entro il 20 dicembre 2023 la Richiesta di iscrizione qui https://forms.gle/DFSB6hFW35qEK57y7 e inviare copia della carta di identità (se non già in possesso di Agriverde CIA srl) alla mail formazione@cia.tn.it
Contatti	Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento tel 0461/1730489 fax 0461/422259 formazione@cia.tn.it - www.cia.tn.it Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino Telegram: t.me/ciatrentinonotizie



@ Sandro Molin Pradel

AGRIGELATERIA CORSO AVANZATO

Perfezionamento delle tecniche lavorative.
Innovazione in gelateria e nell'utilizzo dei macchinari.

Durata 20 ore

Relatori Sandro Molin Pradel e Martina Bonetto

Loc. Sorni di Lavis TN c/o Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo

Quota 165 € per i soci CIA e 200 € per i non soci CIA

scadenza iscrizioni il 20 dicembre 2023

DATA E ORARIO	ARGOMENTI	DOCENTE
Lunedì 15 gennaio 2024 orario 9:30-13:30	Bilanciamento Capire il concetto di bilanciamento. Utilizzo di un software per ottimizzare il processo di bilanciamento.	Sandro Molin Pradel
Mercoledì 17 gennaio 2024 orario 9:30-13:30	Pratica gelato Tecniche di trasformazione con esercitazioni pratiche	Sandro Molin Pradel
Lunedì 22 gennaio 2024 orario 9:30-13:30	Pratica gelato Tecniche di trasformazione con esercitazioni pratiche	Sandro Molin Pradel
Mercoledì 24 gennaio 2024 orario 9:30-13:30	Pratica gelato gastronomico Tecniche per la realizzazione di gelati abbinabili a primi e secondi piatti	Sandro Molin Pradel
Lunedì 29 gennaio 2024 orario 9:30-13:30	Risparmio energetico Tecniche e informazioni per il risparmio energetico	Martina Bonetto
	Marketing in gelateria Tecniche di marketing efficace per far aumentare il pubblico	Sandro Molin Pradel