



La ditta **G ARREDI SRL** e la ditta **GELARTE SAS**, in collaborazione con la ditta **CARPIGIANI**, organizzano un corso professionale di gelateria presso la sede GELARTE sita in Via XXIV Maggio nr. 50 - 63033 Montepandone (AP) – Tel. 0735 714016 – Fax 0735 705444

PROGRAMMA DEL CORSO

COS'E' OGGI IL GELATO?
TEORIA DELLA BILANCIATURA
COMPUTO TOTALE DEI SOLIDI
LE NUOVE TENDENZE ED ESIGENZE DEL MERCATO
..... "IL GELATO SENZA"
NUOVA TEORIA DI BILANCIATURA
PRODUZIONE DI UNA BASE BIANCA A BASSO CONTENUTO DI SOLIDI
"GELATO 0+" – LA NUOVA TECNOLOGIA CARPIGIANI HODAdaptive
"SORBETTO 0+" E LA PRODUZIONE DI SORBETTI DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO
CONCLUSIONE E DEGUSTAZIONE

DOCENTE: MAESTRO ALESSANDRO RACCA

ORARI E CALENDARIO DEL CORSO

Martedì 20/02/2018 dalle ore 09.00 alle ore 18.00

La pausa pranzo si effettuerà in sede.

Informiamo la gentile clientela che il corso è gratuito.

Dati i comprensibili problemi di organizzazione e i posti limitati, Vi preghiamo di confermare la Vostra adesione entro il **13/02/2018**

Al termine del corso verrà consegnato il diploma di partecipazione.

MODULO D'ISCRIZIONE

DITTA

SEDE IN

VIA

NR

CONFERMA LA PARTECIPAZIONE AL CORSO PER NR. _____ PERSONE

PARTECIPANTE SIG.

QUALIFICA PRESSO LA DITTA

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 autorizza G ARREDI SRL e GELARTE SAS e le società sponsor a trattare i dati sopra riportati per la realizzazione delle proprie attività istituzionali, ivi comprese la comunicazione, l'informazione e la promozione.

DATA

Timbro e firma.....