ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di gelatiere

con il maestro gelatiere Salvo Leanza

La scuola

L'**Associazione Nazionale Artigiani Piccoli Imprenditori** (in sigla **AssoAPI**) ha sede a Roma in via Giuseppe Gioachino Belli, 27 e sedi secondarie in tutta Italia e all'estero.
La **Divisione Formazione** si occupa di organizzare corsi di formazione professionale, su tutto il territorio nazionale e all'estero, per cuochi, panificatori, pizzaioli, pasticcieri, gelatieri, barman, camerieri di sala e ai piani, tecnici birrai, di caffetteria e per altre figure professionali del settore eno-gastronomico, culinario e alberghiero.

La mission

L'obiettivo della scuola è **formare allievi in grado di soddisfare adeguatamente la richiesta di manodopera di qualità** proveniente dalle aziende e **valorizzare e promuovere tradizioni e sapori tipicamente italiani**, che possono rappresentare un'importante opportunità di lavoro.

Per i propri corsi AssoAPI ha messo a punto una formula originale che unisce le più innovative tecnologie di insegnamento e l'assistenza personalizzata di un team di docenti e tutor. Ogni singolo allievo AssoAPI non è mai solo, ma è assistito in ogni fase del corso fino all'accompagnamento al lavoro e oltre.

LA FORMULA INNOVATIVA DEI NOSTRI CORSI PREVEDE:

E-LEARNING → STAGE → ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

I corsi

La metodologia messa a punto da AssoAPI e consolidata da anni di attività, assicura l'apprendimento di mestieri che non conoscono crisi e disoccupazione, quelli che hanno fatto grande l'Italia nel mondo.

Le fasi del corso

La fase **e-learning** unisce tecnologia e tradizione, strumenti di apprendimento moderni e il calore umano di un team di esperti, giovane e sempre disponibile.

Lo **stage** garantisce il contatto diretto con il mondo del lavoro, l'unico in grado di rendere un corso davvero professionale.

L'**accompagnamento al lavoro**, infine, orienta l'allievo e lo supporta nella fase delicata della ricerca del lavoro in Italia e all'estero.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di gelatiere

con il maestro gelatiere Salvo Leanza

Obiettivi del corso per gelatiere

Il **corso professionale gelatiere AssoAPI** si rivolge a quanti, mossi da una forte passione per il mondo dolciario, intendono acquisire le conoscenze teoriche e le competenze pratiche necessarie per diventare dei professionisti del settore. Al termine del corso l'allievo sarà in grado di preparare, produrre e servire prodotti a base di gelato; preparare, utilizzare e pulire impianti, macchine e apparecchiature; conoscere i diversi tipi di gelato e requisiti di produzione, conoscere e applicare le regole relative all'igiene e alla sicurezza alimentare.

Sbocchi lavorativi

Il gelato artigianale italiano è tra i più apprezzati al mondo. Un gelatiere specializzato può aprire un'attività in proprio ovvero affiliarsi ad un franchising, lavorare in una gelateria artigianale oppure in aziende industriali. È un lavoro di successo in Italia e all'estero, soprattutto in paesi come Olanda, Germania e Austria, dove il gelato "made in Italy" è da anni molto conosciuto e apprezzato.

Le fasi del corso

Fase 1 E-learning

Sei moduli di formazione a distanza da studiare comodamente da casa attraverso la piattaforma e-learning su slide e filmati realizzati dal vivo che mostrano passo dopo passo tutti i segreti per diventare un gelatiere professionista. Durante questa fase l'allievo accede alla piattaforma e-learning di proprietà **AssoAPI**, studia il materiale didattico, realizza le esercitazioni pratiche con la guida dell'insegnante, partecipa a seminari, webinar e lezioni in diretta tenute dal docente del corso e da esperti del settore.
La valutazione del livello di apprendimento dell'allievo avviene attraverso test di verifica settimanali.
Al termine di questa fase è previsto anche un esame a distanza.
La formula innovativa dei corsi **AssoAPI** è ideale per chi lavora o ha altri impegni e per chiunque voglia ottimizzare il proprio tempo. Ogni allievo riceve un'assistenza personalizzata da un tutor ed è seguito in tutte le fasi del percorso formativo da un team di docenti e da personale qualificato ai quali può fare riferimento in ogni circostanza.
Il corso può essere tagliato su misura in base alle esigenze dell'allievo.

Fase 2 Stage

Da 1 a 3 mesi di stage in una gelateria selezionata, tenendo conto delle esigenze logistiche e personali di ciascun allievo, attraverso CEA Italia (Circuito delle Eccellenze Alimentari) nel luogo di residenza dell'allievo o in qualsiasi città d'Italia.

Fase 3 Accompagnamento al lavoro

Al termine del corso **AssoAPI** fornisce agli allievi un supporto per facilitare il loro inserimento lavorativo come lavoratore dipendente. Questa fase è realizzata con un consulente **AssoAPI** in collaborazione con Randstad e Adecco Tourism & Fashion e altri partner del circuito CEA Italia.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di gelatiere

con il maestro gelatiere Salvo Leanza

Titoli rilasciati

Al termine del corso viene rilasciato il **Diploma di specializzazione**, l'**Attestato di stage** con **Lettera di referenze** da parte dell'azienda ospitante e l'**Attestato HACCP**, richiesto in tutta Europa per lavorare in una gelateria.

Il costo

Il costo del corso è di € 990,00, IVA inclusa, con possibilità di rateizzazione, senza ulteriori aggravi di spesa.

Il docente del corso

Salvo Leanza, chef, pasticciere, cioccolatiere e gelatiere, svizzero di nascita e siciliano di adozione, si trasferisce nella capitale, dove incontra lo Chef Mauro Mafrici dell'Hotel Hassler. Da quel momento la sua vita è un susseguirsi di successi professionali: "Harris Bar" di Roma, "Felidia" di Lidia Bastianic a New York, "Hotel Hassler", "Cafè de Paris", "Casina Valadier", gelateria "Vice", sono solo alcune delle strutture nelle quali ha sperimentato le sue abilità creative. Dopo la partecipazione al "Festival di Cucina Italiana" in Arabia Saudita, la presenza all'"Imperial Hotel" e al "Prinses Hotel" in Giappone, collabora con AssoAPI come docente del corso di gelataio e del Master di Pasticceria.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con
randstad
Adecco Tourism & Fashion
better work, better life
ceaitalia
CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di gelatiere

con il maestro gelatiere Salvo Leanza

Programma del corso

Fase e-learning

1. Videolezione di presentazione
2. Esercitazione: granita al limone

I MODULO

1. Il gelato: una storia lunga secoli
2. Il gelato e gli italiani nel Novecento

II MODULO

Introduzione
1. Videolezione: cremolato al melone
2. Definizione di Merceologia
3. L'aria
4. L'acqua
5. Il latte
6. Le materie grasse
7. Le uova
8. L'alcol
9. Gli addensanti
10. Gli emulsionanti
11. Gli aromi semplici e i semilavorati
11. La frutta secca
12. Gli zuccheri
13. Carta d'identità degli zuccheri
14. Possibilità di utilizzo degli zuccheri nel gelato
15. Tavola merceologica
16. Esercitazione: i cremolati

III MODULO

1. Videolezione: i sorbetti
2. Bilanciamento degli ingredienti nelle miscele del gelato a base latte
3. Come preparare una ricetta e ottenere i valori dei vari elementi in percentuale
4. Esercitazione: sorbetto alla fragola

IV MODULO

1. Videolezione: gelato alla banana
2. Scelta dell'attrezzatura
3. Scelta del gelato da produrre
4. Fasi di preparazione
5. Esercitazione: gelato alla banana

V MODULO

1. Videolezione: gelato alla crema
2. Sistema classico
3. Sistema "shock termico"
4. Esercitazione: gelato alla crema

VI MODULO

1. Il gelato fatto in casa
2. Videolezione: gelato al caffè
3. Esercitazione: torta gelato al caffè
4. Videolezione: ghiaccioli alla frutta
5. Esercitazione: stecchi e ghiaccioli

PDF

Approfondimenti

1. I costi
2. Food cost control
3. Il prezzo di vendita nel settore della ristorazione
4. La gestione del magazzino
5. Nutrizione di trasformazione

Il materiale didattico comprende slide, testi e filmati registrati dal vivo che spiegano passo dopo passo tutte le fasi del lavoro in una gelateria. Durante il corso, ogni singolo allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di gelatiere

con il maestro gelatiere Salvo Leanza

Le testimonianze

Dopo la parte e-learning interessante e utile, grazie ad AssoAPI ho effettuato lo stage in una conosciuta gelateria di Sanremo in provincia di Imperia. Ho potuto vedere con i miei occhi e imparare a fare il gelato con i macchinari moderni quali pastorizzatori, ho visto i tempi di maturazione ed i mantecatori in una struttura con esperienza trentennale nel settore. Sono stato accompagnato durante i due mesi di stage da persone gentili le quali mi hanno mostrato tutto e spiegato come si vive nell'ambiente della gelateria. Ringrazio tutto il personale AssoAPI che si occupa dei corsi, tutti gentili e professionali.

Augusto Scapin - Imperia

Vorrei ringraziare tutto lo staff di AssoAPI, che mi ha dato la possibilità di specializzarmi al meglio nel settore della gelateria, affiancandomi ad una delle gelaterie piùrinomate della provincia di Vibo Valentia, Il Tartufo. La parte e-learning è stata utile per capire le varie fasi del lavoro e cominciare ad esercitarmi da casa, mentre lo stage è servito a perfezionarmi nella lavorazione del gelato. Un particolare ringraziamento lo dò ad Alessandra Cocchia e Angela Danieli di AssoAPI e al Sig. Franco e a sua moglie Antonietta, per la loro disponibilità nel seguirmi nella fase di tutto lo stage.

Giovanni Morello - Reggio Calabria

Dopo aver fatto il corso di gelatiere, posso confermare che AssoAPI è stata un'ottima scelta. La parte e-learning è semplice e molto completa. Durante lo stage ho capito che la teoria è una parte molto importante e con anni, tanti sacrifici e tanta passione ed esperienza si può diventare un ottimo gelatiere. Con AssoAPI mi sono trovata molto bene, in quanto tutto lo staff è molto disponibile, sono tutti molto gentili e vorrei ringraziare tutti per la tanta pazienza che hanno avuto con me. Grazie al maestro Salvo Leanza, ad Alessandra, Giovanna e tutti gli altri...Grazie di cuore

Erika Dobrovolskiene - Roma

AssoAPI - Divisione Formazione
Via Giuseppe Gioachino Belli, 27 - 00193 Roma
Tel. 06 32111376 - Fax 06 32506926
assoapi@assoapi.it

Numero verde 800 59 86 83

ENTE ACCREDITATO
REGIONE CAMPANIA

ISO 9001 LL-C (Certification)

EUIPO EUROPEAN UNION INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE