

CORSI 2019

YOU & GALA

IL GELATO ARTIGIANALE NATURALE
SECONDO GALATEA



galatea

WWW.GALATEAGELATI.IT

IL GELATO ARTIGIANALE NATURALE

CORSO GELATERIA

Rivolto a gelatieri esperti che vogliono implementare la loro proposta ed imparare ad utilizzare ZUCCHERI alternativi. Il corsista potrà bilanciare più ricette e mettere subito in pratica le nozioni acquisite.

18.11.2019

Un artigiano al servizio dell'artigiano



“Crediamo nell’importanza di offrire prodotti per Gelato Artigianale e Pasticceria del Gelatiere che rispettino la tradizione e che siano sani: no ai grassi idrogenati, ai coloranti sintetici, al rosso cocciniglia, agli OGM e all’olio di palma.”

Stefano Pillot
Direttore Generale

IL GELATO ARTIGIANALE NATURALE

CORSO ETICHETTATURA E NORMATIVA*

Rivolto a tutti i professionisti del settore per un approfondimento su allergeni e cross-contamination. Un ampio sguardo sugli obblighi e le responsabilità per l’operatore del settore alimentare in base alla normativa vigente. Nonché dettagli sulla Normativa per la dichiarazione degli zuccheri nel gelato.

20.11.2019

LA PASTICCERIA DEL GELATIERE

SEMIFREDDI E MONOPORZIONI

Rivolto a tutti i gelatieri che desiderano ampliare e destagionalizzare la propria offerta. Un corso fondamentale per specializzarsi nella produzione di semifreddi e monoporzioni. Verranno illustrate le metodologie di produzione con approfondimenti sulla bilanciatura e l’abbinamento degli ingredienti e l’apprendimento di nuove tecniche di decorazione e ricettazione per creazioni sempre perfette. **Utilizzeremo prodotti delle nostre linee: Libera, Bio e Vegan.**

19.11.2019

IL GELATO E LA PASTICCERIA GELATA NATURALE SECONDO GALATEA

Galatea offre un percorso formativo completo per diventare un maestro del gelato naturale e non solo.

Controlla sul nostro calendario e blocca subito le date che ti interessano. I posti sono limitati!

MODULO DI ISCRIZIONE

I corsi sono disponibili anche in versione **one to one**, personalizzati in base alle vostre esigenze (previa disponibilità da concordare).

CORSO GELATERIA

18.11.2019 € 100 + IVA 22%**

CORSO ETICHETTATURA E NORMATIVA

20.11.2019 € 300 + IVA 22%

CORSO PASTICCERIA

19.11.2019 € 100 + IVA 22%**

** Corso a pagamento per attività diverse da pasticceria e gelateria

INSERIRE NOME E COGNOME DEI PARTECIPANTI

1
2
3
4
5

RAGIONE SOCIALE

INDIRIZZO

CITTÀ

CAP

PROVINCIA

P. IVA E/O COD. FISCALE

TELEFONO

EMAIL

HOTEL 1 2 3 ALTRO

INFORMAZIONI GENERALI

Numero max partecipanti 10 persone

(attivazione del corso al raggiungimento della quota minima di 5 partecipanti).

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Adesione telefonica, via e-mail o tramite Agente di zona.

1. Scegli il corso che vuole frequentare e ci contatti al numero **+39 0434 598109** o invii una e-mail a **p.vedana@galatea-gelati.com** per conoscere la disponibilità.
2. Per confermare l'iscrizione, riceverà via e-mail la conferma di prenotazione, con il preventivo, le modalità di pagamento e tutte le informazioni sul soggiorno.
3. Effettui il pagamento tramite bonifico bancario, seguendo le indicazioni riportate.
4. Invi copia del bonifico bancario tramite e-mail a **p.vedana@galatea-gelati.com** entro **5 giorni lavorativi**.

ORARI

Dalle 9.00 alle 17.00

(con pausa pranzo dalle 13.00 alle 14.00)

*Dalle 14.00 alle 17.00

SEDE CORSI

Gelinova Group Srl

Via Interporto Centro Ingresso, 151
33170 Pordenone.

Si ritiene accettata l'iscrizione solo al ricevimento del pagamento secondo indicazioni.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Pagamento con Bonifico Bancario a:

BANCA DELLA MARCA Agenzia Pordenone

IBAN: IT 94 P 07084 62160 CC0091010611

Swift: ICRAITRRU40

Al termine del corso verrà emessa regolare fattura.

HOTEL CONSIGLIATI

1 Hotel Santin

Viale delle Grazie, 9 - 33170 Pordenone

T 0434 52044 www.hotelsantin.it

Si trova vicino alla Stazione ferroviaria.

2 Hotel Purlilium

Via Bagnador, 5 - 33080 Porcia (PN)

T 0434 923248 www.hotelpurlilium.it

3 Hotel Naonis

Via Musil, 1 - 33084 Cordenons (PN)

T 0434 541014 www.hotelnaonis.it

L'azienda si occuperà di gestire il booking per voi.



GALATEA È LA PRIMA E UNICA AZIENDA ITALIANA DEL SETTORE CERTIFICATA NO OLIO DI PALMA, NO EMULSIONANTI, NO AROMI E COLORANTI ARTIFICIALI.

