



Kursbeschreibung

Fortgeschrittenenkurs Gelato & Sorbet

Der Fortgeschrittenenkurs Gelato richtet sich an alle, die bereits Erfahrung in der Eisproduktion haben, diese aber noch etwas auffrischen beziehungsweise vertiefen wollen. Wollen Sie Ihre Kunden mit kreativen und innovativen Sorten in Ihrer Vitrine überraschen? Wollen Sie den derzeitigen und künftigen Trends der Branche folgen? Dann sind Sie bei unserem Fortgeschrittenenkurs Gelato & Sorbet genau richtig.

Das werden Sie in unserem Kurs lernen*:

- Theoretisch vermittelte Grundlagen zur richtigen Bilanzierung verschiedener neuer Rezepturen
- Kosten & Kalorienkalkulation
- Kreieren eigener spezieller Sorten zusammen mit unserem Team
- Bilanzieren und Herstellen von alkoholhaltigen Eissorten
- Entdecken und Herstellen der verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten unserer PinoPinguino-Linie
- Herstellen von Dekorationen und Krokant für Eisbecher oder Eisbehälter
- Gelato dekorieren und richtig in der Vitrine präsentieren
- Gemeinsame Verkostung

Enthalten in unserem Kurs sind alle benötigten Materialien, Verpflegung während der Mittagspause, Getränke, Kaffee, ein Teilnahmezertifikat nach Abschluss des Kurses und einer kleinen Aufmerksamkeit des Hauses bei Abreise.

Kursdauer: 2 Tage

Kurszeiten: 9-17 Uhr (Freitags ca. bis 15 Uhr)



Auch hier gilt, unser Team begleitet die Teilnehmer bei jedem Arbeitsschritt, sodass direkte Fragen an den Dozenten gestellt und direkt beantwortet werden können.

*Bitte beachten Sie, dass wir in unseren Kursen vornehmlich mit PreGel Produkten arbeiten.

Das ITC Team freut sich auf Sie!



Andrea Pozzobon



Caroline Klee



Max Borkmann



Tina Trausner



Valerio Baracco