



calendario anno 2014

WWW.CASTALIMENTI.IT**CAST ALIMENTI**

BRESCIA

- ▶ 8-9-10-11 settembre
Pasticceria in gelateria e altre specialità di gelateria
D. Crosara e C. Andreatta
- ▶ 20-21 ottobre
Torte gelato, semifreddi e monoporzioni
Gabriele Bozio
- ▶ 13-14-15 ottobre
Il Natale in cioccolato
Emmanuele Forcone
- ▶ 19-20 novembre
Altre golosità in gelateria
Vincenzo Baldassarre
- ▶ 10-11-12 novembre
I semifreddi: bilanciamento e produzione razionale
Stefano Laghi
- ▶ 1-2-3 dicembre
Prodotti di cioccolateria per gelatieri e panificatori
Eliseo Tonti
- ▶ 15-16-17-18-19 dicembre
La tradizione italiana in gelateria
Giuseppe Cuti

WWW.SCUOLAITALIANA.GELATERIA.IT**SCUOLA ITALIANA DI GELATERIA**

PERUGIA

- ▶ 20 ottobre
Corso di gelati funzionali e salutistici
- ▶ 20 ottobre
Corso di perfezionamento per gelatiere professionisti. Bilanciamento avanzato
- ▶ 20-22 ottobre
Il cioccolato in gelateria e pasticceria (durante Eurochocolate, Pg)
- ▶ 20-24 ottobre
9-13 febbraio 2015
Corso di perfezionamento per gelatieri professionisti - bilanciamento avanzato

- ▶ 27-31 ottobre
2 - 6 febbraio 2015
La pasticceria del gelatiere: le molteplici forme del semifreddo

- ▶ 3 novembre
Corso di aggiornamento di analisi e tecniche di produzione

- ▶ 3-28 novembre
9 febbraio-6 marzo 2015
Corso base di gelatiere

WWW.MEC3.COM**INTERNATIONAL SCHOOL OF GELATO MEC3**
SAN CLEMENTE (RN)

- ▶ 16-18 giugno
Corso base di gelateria: la passione per il gelato

- ▶ 19-20 giugno
Corso di gestione della gelateria: dalla passione al business
- ▶ 24-26 giugno
Corso base di gelateria biologica: biogelato

WWW.ARTIGENIALE.IT**ARTIGENIALE**

ROVIGO

- ▶ Giugno-settembre
Corsi individuali personalizzati sulla base delle specifiche richieste e obiettivi del corsista

WWW.IRINOX.COM**IRINOX**

CONEGLIANO (TV)

- ▶ c/o MG Arredamenti Teramo
10 giugno
Corso di pasticceria
Andrea Fiori

- ▶ c/o Crespi Udine
16 giugno
Corso di pasticceria
Giovanni Pace

- ▶ c/o RG Forniture Viterbo
23 giugno
Corso di pasticceria
Andrea Fiori

WWW.SELMI-GROUP.COM**SELMI TRAINER CENTER**SANTA MARIA VITTORIA
D'ALBA (CN)

- ▶ 16-17 giugno
Ciocolato d'autore
Dominique Persoone

- ▶ 22-23 giugno
L'assortimento perfetto
Philippe Givre

- ▶ 15-16 settembre
Il cioccolato di Davide Comaschi
Davide Comaschi

- ▶ 22-23-24 settembre
Ciocolato & Co.
Jean-Philippe Darcis

- ▶ 6-7 ottobre
Le metamorfosi del cioccolato
Gianluca Fusto

- ▶ 20-21 ottobre
Bilanciamento delle ganaches
Alexandre Bourdeaux

- ▶ 10-11 novembre
Creme spalmabili, pralinati, pasta base per gelateria
Maurizio Allodi

WWW.SAIMASPA.COM**SAIMA**

SAN MARCO EVANGELISTA (CE)

- ▶ 22-23 settembre
Wedding Cake: i fiori di fioretto



calendario anno 2014

Carmela Moffa

- 14 ottobre
I dolci di Leonardo Di Carlo

WWW.COMPRITAL.COM

COMPRITAL
ATHENAEUM
SETTALA (MI)

- Autunno
Come avviare
una gelateria di successo
- Autunno
Cake design di 1° livello
- Autunno
Cake design di 2° livello

WWW.MONTEBIANCOWEB.COM

ACCADEMIA
MONTEBIANCO
SARONNO (MI)

- Autunno
Gelato base
- Autunno
Gelato avanzato
- Autunno
Semifreddi base
- Autunno
Semifreddi avanzato
- Autunno
Il cioccolato in gelateria
- Autunno

Marketing e comunicazione

- Autunno
Coppe gelato - dessert di frutta
- Autunno
Spiritice

WWW.BABBI.IT

ATTILIO BABBI
GELATO ACADEMY
BERTINORO (FC)

- Autunno
Corso base gelateria
- Autunno
Corso avanzato gelateria "Le Creme"
- Autunno
Corso avanzato gelateria:
"Le Frutte"
- Autunno
Corso pralineria e cioccolato
- Autunno
Corso semifreddi
e pasticceria fredda
- Autunno
Corso marketing
per la gelateria
- Autunno
Corso cake design
- Autunno
Corso gelato su stecco
e miniconi
- Autunno
Corso intaglio e decorazione

scenografica

- Autunno
Corso avanzato "Nuove
proposte in gelateria"
- Autunno
Corso avanzato "Linea
benessere"

WWW.GELATOPROFESSIONAL.SCHOOL.COM

GELATO
PROFESSIONAL
SCHOOL BY
FRIGOMAT
GUARDAMIGLIO (LO)

- 23 e 24 giugno
Corso avanzato di gelateria

WWW.DOLCESALATO.SCUOLA.COM

DOLCES&SALATO
MADDALONI (CE)

- 19-20 giugno
Il dolce al piatto
da ristorazione
Antonino Maresca
- 6-7-8 ottobre
L'arte dello zucchero
e la sua evoluzione
Davide Malizia
- 27-28-29 ottobre
Corso di pasticceria mignon
fresca ed estiva
Stefano Laghi

WWW.SCUOLADICUCINAETOILE.COM/

BOSCOLO ETOILE
ACADEMY
TUSCANIA (VT)

- 8 settembre
Diventa pasticciere
professionista

- 10 novembre
Cioccolato: le basi
in tutte le lavorazioni

- 24 novembre
Cioccolato: pralina snack

- 15 dicembre
Il gelato alla A alla Z

TEAM@TRITTICO.CLUB

BRAVO

- Giugno-settembre
c/o Porte aperte per
configurare il proprio Trittico

WWW.SGSCUOLA.COM

SAINT GEORGE
SCHOOL
S. GIORGIO IN LIRI (FR)

- 20-21-22 ottobre
Corso di torte monumentali
Davide Malizia

- 9-10-11 dicembre
Corso ABC del gelato
Donata Panciera