Events Calendar/Calendario Eventi/Calendrier des Events 2017-2018

September /Settembre/Septembre 2017

11 Accounting and Logistics of Warehouse and laboratory – A. Racca
30 Dalla Pasticceria alla Ricetta di Gelato – S. Tarquinio

October/Ottobre/Octobre 2017

9 Conto Economico, Gestione Magazzino e Laboratorio – A. Racca
14 From Baking Recipes to Gelato Recipes – S. Tarquinio
14 Cioccolateria per il Laboratorio di Gelateria – E. Bechoux
14 OPEN DAY
16-17 Gelato nella Ristorazione – C. Bonfiglioli
23 Eclairs and bignés below zero – F. Giordano

November/Novembre/Novembre 2017

2-3 Gelato in Fine Dining – C. Bonfiglioli
16 Le torte gelato di Francesco Boccia – F. Boccia
20 Focaccia fatta in casa per le gelarerie – G. Piffaretti
21 Mignon di Gelateria – A. Racca
22 Gelato Dessert su Piatto – Vannucci
23 Eclairs e bignés sotto zero – F. Giordano
24 Aerografia in gelateria – M. Romani

December/Dicembre/Décembre 2017

4 Analisi Sensoriale del Gelato Artigianale focus sul gelato al Cioccolato
5 Gelati Probiotici / Prebiotici e Ipocalorici – G. Valli
6 Gelato Funzionale: 100% Vegetale e SmartFood – G. Valli
7 Gelati a Basso Indice Glicemico – G. Valli

January/Gennaio/Janvier 2018

24 Probiotic / Prebiotic and Low-Calories Gelatos – G. Valli
25 Functional Gelato: 100% Vegeterian and SmartFood – G. Valli
26 Low Glycemic Index Gelatos – G. Valli
29-30 Gelato Opportunities for Farm Industry – G. Valli

February/Febbraio/Février 2018

1-2 Opportunità di Gelato per le Aziende Agricole – G. Valli
9 Le decorazioni delle vaschette con cioccolato e isomalto – E. Forcone
10 Dalla Pasticceria alla Ricetta di Gelato – S. Tarquinio
10 Open Day – Carpigiani Gelato University
26 Torta di Gelato: come creare un equilibrio sottozero – F. Boccia
27 Semifreddi e Decorazioni – E. Forcone

March/Marzo/Mars 2018

1 Aerografia in gelateria – M. Romani
1-2 Gelato nella Ristorazione – C. Bonfiglioli
5 Chocolaterie dans le Laboratoire de Glace – E. Bechoux
17 Sensory Analysis of Artisan Gelato - Chocolate
26 From Baking Recipes to Gelato Recipes – S. Tarquinio
26 Accounting and Logistics of Warehouse and laboratory – A. Racca

April/Aprile/Avril 2018

23 Analisi Sensoriale del Gelato Artigianale
23 Gelato Cakes: how to find equilibrium below zero – F. Boccia
24 Small Pastry in Gelato Shop – A. Racca
26-27 Gelato in Fine Dining – C. Bonfiglioli

May/Maggio/Mai 2018

2 Gelati Probiotici / Prebiotici e Ipocalorici – G. Valli
3 Gelato Funzionale: 100% Vegetale e SmartFood – G. Valli
4 Gelati a Basso Indice Glicemico – G. Valli
21-22 Gelato Opportunities for Farm Industry – G. Valli
23-24 Opportunità di Gelato per le Aziende Agricole – G. Valli

June/Gugno/Juin 2018

4 Sensory Analysis of Artisan Gelato
11 Probiotic / Prebiotic and Low-Calories Gelatos – G. Valli
12 Functional Gelato: 100% Vegeterian and SmartFood – G. Valli
13 Low Glycemic Index Gelatos – G. Valli

July/Luglio/Juillet 2018

2 Analisi Sensoriale del Gelato Artigianale -
16 Sensory Analysis of Artisan Gelato

Calendario soggetto a modifiche senza preavviso. Controllare spesso la sezione *Corsi in aula* all'interno del sito www.gelatouniversity.com per vedere il calendario aggiornato. Per eventuali domande contattare info@gelatouniversity.com o telefonare allo 051.6505.457.
Course schedule may change without any warning. Check the Campus Courses section on www.gelatouniversity.com For enquiries, contact info@gelatouniversity.com or telephone +39 051.6505.457.