



Corso di Specializzazione:

## DESSERT E CREME SPALMABILI

*“Diversificazione ad alta redditività”*

Durata: 1 giorno

Costo: 250€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, camice, assaggi e attestato di partecipazione)

Relatore: Mirko Galliani



TEORIA



PRATICA



VACCA



BUFALA



PECORA



CAPRA

## Presentazione del corso

Il corso si prefigge di dare ai partecipanti le basi teoriche, tecniche e pratiche per la produzione di Dessert e Creme partendo dal latte.

Il corso è rivolto a tutte quelle persone che vogliono perfezionare e allargare la gamma di questi prodotti ad alta redditività.

## Schema Corsi

### Programma

M  
A  
T  
T  
I  
N  
O

- Cenni storici
- Materie prime, addensanti e le loro proprietà
- Tipologie di prodotto
- Gli ingredienti
- Processo produttivo e conoscenza delle macchine e delle attrezzature
- Packaging ed etichettatura
- Marketing: strategie di presentazione e vendita del prodotto

P  
O  
M  
E  
R  
I  
G  
G  
I  
O

- Produzione dessert
- Produzione creme spalmabili
- Degustazione
- Redditività e business plan
- Domande e risposte, consegna attestati partecipazione