

## VareseNews

### Un corso per diventare “dottori del gelato”

**Pubblicato:** Martedì 5 Febbraio 2008

In vista della bella stagione, si può cogliere l'occasione ghiotta offerta da Ascom Varese nell'ambito della formazione continua per diventare “dottori del gelato”, con la “**Carpigiani University**”. Sono ancora aperte le iscrizioni alle lezioni di **gelateria artigianale** che si svolgeranno nella sede di Ascomgest Varese i prossimi 18. 19. 20 febbraio 2008. **Durata:** 9 ore, dalle ore 20 alle ore 23. **Destinatari:** Tutti. **Costo:** diritti di segreteria.

Alla base del corso, come gestire le materie prime, le miscele, il bilanciamento, la pastorizzazione, la maturazione e la qualità. La mantecazione, la struttura. La produzione di gusti crema e frutta. La conservazione. L'esposizione e la vendita. L'igiene e la sicurezza. L'immagine del locale. La presentazione. Il servizio e i controlli sulla conduzione dell'attività e i rapporti con il personale.

Banchi ancora liberi anche per il corso gratuito “La comunicazione efficace orientata alla vendita”, in programma sempre nella sede Ascomgest Varese nei giorni 6. 13. 20. 27 marzo e 3. 10 aprile 2008. **Durata:** 24 ore – dalle ore 9 alle ore 13. **Destinatari:** dipendenti delle Pmi. Si potranno apprendere i principi della comunicazione: strategie e stili, i contesti comunicativi e interattivi. Le fasi di un discorso e la gestione delle obiezioni.

**Redazione VareseNews**  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)