

Corsi per gelateria: scegliere il giusto percorso

Pubblicato: Lunedì 27 Aprile 2020



I corsi per gelateria sono ormai diventati una condizione per i gelatieri che mirano al successo: in un mercato sempre più competitivo la formazione è una delle chiavi per affermarsi. Ma come scegliere quelli giusti, visto che anche il panorama dell'offerta formativa per i gelatieri è in evoluzione e nuove offerte appaiono sempre più spesso?

Abbiamo rivolto la domanda ad Artigeniale, società di formazione e consulenza per le gelaterie attiva dal 1998. Artigeniale offre [corsi di formazione](#) per gelatieri e aspiranti gelatieri che toccano i differenti temi dell'attività in gelateria, strutturati su più livelli.

“le competenze necessarie oggi per gestire al meglio una gelateria, sia avviata che di nuova apertura, vanno al di là del saper fare un prodotto di media qualità: è necessario saper realizzare un gelato eccellente, e allo stesso tempo possedere le abilità necessarie ad agire con visione imprenditoriale coinvolgendo i clienti sotto tutti i punti di vista. L'acquisizione di queste capacità richiede tempo, e bisogna progettare un percorso coerente di apprendimento per dotarsi dei migliori strumenti per competere”.

L'offerta di corsi per gelateria di Artigeniale rispecchia questa affermazione: i corsi per gelatieri che è possibile frequentare nella loro sede toccano temi differenti, tutti riguardanti la gelateria artigianale:

- Corsi base di prodotto, come il corso di gelato naturale primo livello
- Corsi avanzati di prodotto, come il corso di gelato naturale di secondo livello

- Corsi di perfezionamento, come il corso di gelato naturale di terzo livello, il corso per realizzare gusti gourmet o i corsi personalizzati, dedicati ai gelatieri più esperti
- Corsi sui prodotti collaterali: corso di semifreddi, corso granite e ghiaccioli, corso snack in gelateria
- Corsi legati allo sviluppo di visione sul mercato, come il corso “voglio aprire una gelateria” o il corso sul Riposizionamento Strategico
- Corsi per fornire competenze gestionali, come il corso di web marketing avanzato in gelateria

L'aspetto dell'organicità è altrettanto importante: Artigeniale offre infatti l'opportunità di seguire percorsi formativi che raggruppano più corsi, a seconda dell'obiettivo che il gelatiere si propone di raggiungere. L'insieme dei corsi e la loro sequenza sono studiati per massimizzare l'acquisizione di competenze strategiche, la loro organicità e la loro utilità rispetto all'obiettivo.

In un mercato che richiede sempre più al gelatiere eccellenza e capacità di mettere in atto azioni strategiche, i corsi per gelateria devono fornire grandi capacità di approfondimento sui singoli temi, ma soprattutto devono sapersi connettere in percorsi organici per fornire ampiezza nella visione e nella capacità di intervento.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it