

Gelato, che passione!

Neue Kurse für Speiseeishersteller in Deutschland

Die internationale renommierte Eisfachschule „Carpigiani Gelato University“ hat den Herbst & Wintersemester in Deutschland mit noch mehr Kursen für Eishersteller- und für alle, die es werden wollen, gestartet.

Die Kurse werden auf Deutsch gehalten und finden in 3 Standorten in Deutschland statt. Diese sind neben den bereits seit 10 Jahre bestehenden Campus in Filderstadt, der Campus beim Vertragshändler in Erftstadt bei Bonn in Nordrhein-Westfalen und der Campus beim Händler in Straubing in Bayern.

Grundkurs für Einsteiger

Wer sich für den Beruf des Gelatiere interessiert und eine eigene Eisdiele aufmachen möchte, kann sich hier informieren und die erste Erkenntnisse erlangen. Mit diesem Kurs für Einsteiger erhält man einen Überblick über die Produktion von hochwertigem Eis und Sorbets sowie Kenntnisse über die Rentabilität des Geschäfts.

Freie Plätze gibt es noch in Erftstadt **vom 26.10.-28.10.2020** <http://www.heica.de/cgu/>

Aufbaukurs für fortgeschrittene Speiseeishersteller

Ziel des Kurses ist die Weiterentwicklung des Speiseeisherstellers durch die Vermittlung von Kenntnissen und Techniken, die es ermöglichen, das Sortiment zu diversifizieren und die Qualität des handwerklichen Speiseeises noch weiter zu steigern.

Der nächste Kurs im Kalender findet am **29.10.- 30.10.2020** in Erftstadt statt.

Carpigiani Gelato University in Deutschland

Die große Resonanz, eine stetig steigende Nachfrage und eine im Laufe der Zeit kontinuierlich steigende Zahl von Anmeldungen, die dazu geführt hat, dass einige Kurse mehrmals stattfinden mussten, haben die Notwendigkeit einer Expansion der Schule auf dem deutschsprachigen Markt bestätigt. Neue Zielgruppen von Studenten, neue Generationen von Lehrlinge für die Speiseeisherstellung sowie Fachleute aus der Konditorei und Gastronomiebranche hatten zunehmend ihr Interesse an Kursen und Seminaren für die Speiseeisherstellung in deutscher Sprache bekundet. Um diese potentiellen Studenten zu erreichen und mit ihnen in den Dialog zu treten, war die geographische Nähe von äußerster Wichtigkeit. Daraus entstand das Projekt von Kursveranstaltungen an Orten, die aufgrund ihrer Lage strategisch günstig sind und leicht mit dem Auto oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen sind. Für diese Kurse wurde ein Stab von Meister-Gelatiere deutscher Muttersprache geschult.

Mehr Informationen zu Terminen, Themen und Kosten der Kurse in Deutschland und Österreich finden sich auf www.gelatouniversity.com/de

Entstehungsgeschichte der CGU

Die Carpigiani Gelato University wurde 2003 aus der Notwendigkeit heraus gegründet, die Kultur des italienischen handwerklich hergestellten Speiseeises zu verbreiten, und ist heute die erste Schule für die Eisherstellung in Italien und der Welt. Eine Anlaufstelle für Eishersteller, Unternehmer, Köche und Konditoren, eine solide, hochmoderne Realität für diejenigen, welche die Kunst des italienischen Eises erlernen oder vertiefen möchten.

Dank der langjährigen Erfahrung von Carpigiani auf dem Gebiet der Technologien und Maschinen zur Eisherstellung verfügt die Carpigiani Gelato University über das größte Eislabor der Welt, in dem die Studenten üben und die Rezepte, die zusammen mit den erfahrensten Eismeistern kreiert wurden, verwirklichen können. Das Team der Meister-Gelatieri besteht aus den größten Experten der Speiseeisbranche. Darüber hinaus verfügt jeder Dozent über weitreichende nationale und internationale Erfahrungen in allen Lebensmittelbereichen.

Jedes Jahr entscheiden sich mehr als 2000 Personen für die Kurse, die die Carpigiani Gelato University in Bologna in verschiedenen Sprachen anbietet: Italienisch, Englisch, Französisch, Spanisch, Deutsch, Japanisch und Russisch sind die wichtigsten. Dank eines internationalen Teams von zertifizierten Meistern der Speiseeisherstellung gibt es an den 10 internationalen Standorten mehr als 4000 Studierende. Die Stärke des Dozententeams der Carpigiani Gelato University liegt in der großen theoretischen und praktischen Erfahrung und in der ständigen Aktualisierung der Techniken, Trends und lokalen Produkten.

Im Laufe der Jahre hat die Schule wichtige akademische Kooperationen mit führenden Schulen, Instituten und Universitäten im gastronomischen Bereich aufgebaut und weiterentwickelt.

