



IDV-KURSUS



# Gelatiere

Italiensk is og klassiske iscremer

Vær med. Verden er til at forandre – [zbc.dk](http://zbc.dk)



## Gelatiere

Inden for gastronomien bliver is i alle afskygninger mere og mere populært. Branchen er i rivende udvikling, og der er en stigende efterspørgsel efter specialiseringer.

Danmarks Konditorskole ZBC, Ringsted udbyder, som de eneste i Danmark, en uddannelse, hvor isen og især den berømte italienske og velkendte gelato sættes i fokus.

På uddannelsen lærer du, hvordan du fremstiller forskellige typer is.

Du lærer råvarerne at kende, hvordan du udvikler dine egne isprodukter, og hvordan du fremstiller det ideelle tilbehør.

Du kommer til at arbejde med smagskombinationer og lærer om den molekylære tilgang til produktion af is - herunder anvendelse af nitrogen.



# Uddannelsens opbygning

Uddannelsen afholdes mindst én gang om året og er opbygget af 4 moduler. Hvert modul er tilrettelagt som et internat forløb.

Hvert modul er en kombination af teori og praktisk arbejde, og aftenarbejde er obligatorisk.

Du skal påregne hjemmearbejde.

Du lærer at beregne og justere isens ingredienser. Du modtager elektronisk beregningsark, som du lærer at arbejde med, så du dermed kan lette det daglige arbejde i isproduktionen

## **Gelatiere er for dig, der:**

- Ønsker at blive i en af Danmarks dygtigste inden for dit område.
- Ønsker at udfordre dig selv.
- Ønsker at blive optaget i et professionelt netværk,

hvor du kan blive inspireret sammen med andre på dit niveau.

- Arbejder i eller har en virksomhed med isproduktion.
- Mangler indsigt i og viden om, hvad der skal til for at starte isproduktion.
- Er dessertkok og ønsker inspiration til hverdagen.
- Er konditor eller bager i en specialbutik og ønsker at udvide sortimentet og øge salget.

# Modulernes indhold

## **Modul 1**

### **Grundlæggende Gelatiere - 3 dage**

- Råvarekendskab
- Istyper – Parfait/semifreddo, gelato/iscreme og sorbet
- Kvalitetssikringsmetoder
- Beregning og balancering af opskrifter
- Dekoration og tilbehør
- Fremstilling af islagkager.

## **Modul 2**

### **Udvidet Gelatiere - 3 dage**

- Is til fødevarerintolerante
- Softice og frozen yoghurt
- Ispinde og coating
- Granité.

## **Modul 3**

### **Ekspert Gelatiere - 3 dage**

- Infusionsteknikker
- Gelato med alkohol
- Tallerken desserter med is, herunder arbejde med nitrogen
- Udformning af og sparring omkring opgave til eksamen.

## **Modul 4**

### **Eksamen som Gelatiere - 3 dage**

- Eksamen.



**Konditor Carsten Kej**

### **Instruktør**

Den faglige undervisning gennemføres af konditor Carsten Kej.

Carsten er et særdeles kendt navn inden for branchen. Han er coach for det danske konditorlandshold og er desuden tildelt Saint Honoré Medaljen. I 2015 var han præsident/jurymedlem ved Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Carsten har den bedste faglige viden inden for området, er uddannet bager og konditor og har gennem-

ført den erhvervspædagogiske grunduddannelse og forskellige kurser fra ind- og udland. Senest er han uddannet Gelatiere fra Carpigiani Gelato University i Bologna (CGU).

### **Adgangskrav**

Uddannelsen er rettet mod fagfolk og niveauet er lagt derefter.

For at kunne tage uddannelsen som Gelatiere skal du enten have en fagrelevant uddannelse (fx kok, bager eller konditor) eller to-tre års

relevant praktisk erhvervs erfaring i et konditori, bageri eller tilsvarende.

Er du i tvivl om, hvorvidt du opfylder adgangskravene, er du velkommen til at kontakte områdeleder Poul Erik Rasmussen på mobil: 2628 0375 eller e-mail [per@zbc.dk](mailto:per@zbc.dk).

Som Gelatiere optages du i et netværk på Danmarks Konditorskole ZBC, og du er automatisk medlem af verdens førende netværksgruppe på Gelato University og får sidste nye viden fra hele verden.



### **Eksamen**

For at opnå Gelatiere diplommet skal du deltage på alle moduler, og du skal have bestået den afsluttende eksamen, som vurderes bestået eller ikke bestået. Du modtager derefter et diplom på, at du er Gelatiere.

### **Pris og tilmelding**

Prisen for Gelatiere kan ses på [kurser.zbc.dk/specialistkurser-foedevarer](https://kurser.zbc.dk/specialistkurser-foedevarer), og det er også der, du tilmelder dig.

Tilmeldingen er bindende, og det indbetalte beløb refunderes ikke.

Prisen dækker forbrug af råvarer, eksamen og materialer i øvrigt.

Det er muligt at søge midler gennem kompetencefonde. Kontakt Poul Erik Rasmussen, tlf. 2628 0375 for at høre nærmere.

ZBC tilbyder fri indkvartering på kursushotellet inkl. forplejning.

# ZBC



Vær med.  
Verden er til at forandre.  
zbc.dk

**ZBC - Danmarks Konditorskole**  
Ahorn Allé 3-5  
4100 Ringsted  
Tlf. 5578 8888