

# GABRIELE SCARPONI



**GELATO**  
DOCENTE PROFESSIONAL  
**SCHOOL**

เนื้อหาหลักสูตรจะประกอบด้วยภาคทฤษฎี มุ่งเน้นกระบวนการผลิต, การตลาด, การใช้เครื่องมือและรวมถึงภาคปฏิบัติการผลิตเจลลาโต้ ทั้งในส่วนของเบสนม และเบสผลไม้

The course consists of a theoretical part dedicated to the production processes, marketing, machinery, demonstration and workshop part of Gelato production with milk base and fruit base



## ตารางกิจกรรม

### วันที่ 1

- 08:30 ลงทะเบียน
- 09:00 เริ่มการอบรมบรรยายภาคทฤษฎี
- 10:30 พักรับประทานอาหารว่าง
- 10:45 บรรยายภาคทฤษฎี (ต่อ)
- 12:00 พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13:00 บรรยายภาคทฤษฎี (ช่วงบ่าย)
- 14:30 พักรับประทานอาหารว่าง
- 14:45 บรรยายภาคทฤษฎี (ต่อ)
- 16:00 เสร็จสิ้น

### วันที่ 2

- 09:00 เริ่มการอบรมบรรยายภาคทฤษฎี
- 10:30 พักรับประทานอาหารว่าง
- 10:45 การสาธิต
- 12:00 พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13:00 ภาคปฏิบัติ
- 14:30 พักรับประทานอาหารว่าง
- 14:45 บรรยายภาคทฤษฎี
- 16:00 เสร็จสิ้น

## เนื้อหาหลักสูตร

### วันที่ 1

- รู้จักกับเจลลาโต้ และสิ่งที่สำคัญต่างๆในกระบวนการผลิต; ความแตกต่างระหว่าง อิตาลีเลียนเจลลาโต้, ไอศกรีมระดับอุตสาหกรรมและ ไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟ
- ธุรกิจเจลลาโต้ในตลาดโลกปัจจุบัน: จากต้นกำเนิดในอิตาลีสู่ทุกที่ทั่วโลก
- เรียนรู้ขั้นตอนพื้นฐานต่างๆที่จำเป็น ก่อนเริ่มต้นธุรกิจเจลลาโต้
- อุปกรณ์ เครื่องมือ สถานที่ ที่เหมาะสมสำหรับการผลิต
- การสื่อสารด้านการตลาด: จะนำเสนออย่างไรเพื่อให้ตลาดรับรู้ถึงคุณภาพของเรา
- สุขลักษณะ และความรู้พื้นฐานสำหรับผู้เริ่มทำเจลลาโต้ได้อย่างถูกต้อง
- เรียนรู้รูปแบบการผลิต 2 กระบวนการ ด้วยเครื่องมือที่แตกต่างกัน

### วันที่ 2

- การสร้างสรรค์รสชาติแบบดั้งเดิมโดยใช้ ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จพร้อมใช้เป็นส่วนประกอบของวัตดูดิบ
- ความแตกต่างระหว่างเจลลาโต้ เบสนม และเบสผลไม้
- เรียนรู้กระบวนการผลิตอย่างครบวงจร: สาธิตพร้อมผลิตเจลลาโต้ในหลายรสชาติ
- เรียนรู้เทคนิคเบื้องต้นในการตกแต่งเจลลาโต้ให้สวยงาม ในตู้โชว์ไอศกรีม เพื่อดึงดูดและสร้างยอดขายที่ดีที่สุด
- ปฏิบัติจริงในการผลิตเจลลาโต้
- แนะนำหลักเบื้องต้น ในการตกแต่ง วางผังร้านทั้งในส่วนพื้นที่ขายและส่วนการผลิต

ลงทะเบียนก่อนวันที่ 30 ตุลาคม 2556  
รับจำนวนจำกัด

อาคารธนภูมิทาวเวอร์ ชั้น 12 เลขที่ 1550 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่  
แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400  
Tel : +66(0)2 252 9290  
E-Mail : info@i-CreamSolutions.com  
Website : www.i-CreamSolutions.com

**GPS**  
**GELATO**  
PROFESSIONAL  
**SCHOOL**



**FRIGOMAT**  
macchine per gelato

for reservations call:

**02 252 9290**

LIMITED SEATS

หลักสูตรเจลลาโต้พื้นฐานเพื่อ  
การเปิดร้านอย่างมืออาชีพ  
BASIC COURSE FOR  
GELATERIA

ขอเชิญชวนทุกท่านเข้าสู่โลกของไอศกรีมและเจลลาโต้ สไตลิตาเลียนแท้ๆ ทุกท่านจะได้พบกับหลักสูตรมาตรฐานระดับสากล โดยมาสเตอร์เชฟ ชาวอิตาเลียน จากประเทศต้นกำเนิด

หลักสูตรนี้ถูกออกแบบมาสำหรับผู้ที่มีความปรารถนา เริ่มต้นธุรกิจไอศกรีมและเจลลาโต้ หรือต้องการพัฒนา เพื่อต่อยอดสำหรับธุรกิจของตัวเอง

12-13 ธันวาคม 2556  
14-15 ธันวาคม 2556



**Gelato Professional School**

i-Cream  
Solutions

Thanapoom Tower  
1550 New Petchburi Rd. Makkasan  
Rattthawi Bangkok 10400 Thailand

Gelato Master Chef  
Gabriele Scarponi

## GABRIELE SCARPONI



### GELATO DOCENTE PROFESSIONAL SCHOOL

A practical introduction to the World of Italian Artisan Gelato during which you will discover the work and the Business of a Gelateria or a Gelato serving outlet

To all those who wish to start working in the World of Gelato or adopt this business in their own activity

The course consists of a theoretical part dedicated to the production processes, marketing, machinery, demonstration and workshop part of Gelato production with milk base and fruit base



#### PROGRAM

##### DAY 1

- 08:30 Registration
- 09:00 First part theory
- 10:30 Coffee break
- 10:45 Continue theory part
- 12:00 Lunch
- 13:00 Second part theory
- 14:30 Coffee break
- 14:45 Continue theory part
- 16:00 Finish

##### DAY 2

- 09:00 Theory part
- 10:30 Coffee break
- 10:45 Demonstration
- 12:00 Lunch
- 13:00 Workshop
- 14:30 Coffee break
- 14:45 Theory part
- 16:00 Finish

#### TOPICS

##### DAY 1

- What is Artisan Gelato and what is necessary for its production; differences between Italian gelato and industrial ice cream and soft ice
- The Gelato business in the world: from Italy to everywhere
- Which are the fundamental steps that you need to be taken before starting
- The laboratory and the machines you need for the production
- Marketing and communication: how to communicate quality
- Hygiene and know how: basic knowledge for the principiant Artisan Gelato maker
- Different kind of production with 2 methods: direct or indirect. The combined unit machine

##### DAY 2

- Original recipes creation using semi-finished products
- Differences between milk based Gelato and water based Gelato: cream and fruit sorbet
- Production cycle: demonstration and production of different kind of flavours
- Simple decoration techniques of Gelato pans on the display to sell better and faster
- Gelato Workshop
- Basic ideas about how to design a Gelato parlour: laboratory, shop and display-case

*Register before 30 November 2013  
limited seats*

Thanapoom Tower – 12th floor 1550  
New Petchburi Rd. Makkasan Rattthawi  
Bangkok 10400 Thailand

Tel : +66(0)2 252 9290  
E-Mail : info@i-CreamSolutions.com  
Website : www.I-Creamsolutions.com

# GPS GELATO PROFESSIONAL SCHOOL

ขอเชิญชวนทุกท่านเข้าสู่โลกของไอศกรีมและเจลาโต้ สไตลีโอิตาเลียนแท้ๆ ทุกท่านจะได้พบกับหลักสูตรมาตรฐานระดับสากล โดยมาสเตอร์เชฟ ชาวอิตาเลียน จากประเทศต้นกำเนิด

หลักสูตรนี้ถูกออกแบบมาสำหรับผู้ที่มีความปรารถนา เริ่มต้นธุรกิจไอศกรีมและเจลาโต้ หรือต้องการพัฒนา เพื่อต่อยอดสำหรับธุรกิจของตัวเอง

## BASIC COURSE FOR GELATERIA

a practical introduction to the World of Italian Artisan Gelato during which you will discover the work and the Business of a Gelateria or a Gelato serving outlet

To all those who wish to start working in the World of Gelato or adopt this business in their own activity

**12-13 DECEMBER 2013  
14-15 DECEMBER 2013**



**FRIGOMAT**  
macchine per gelato

for reservations call:

**02 252 9290**

**LIMITED SEATS**



# Gelato Professional School

i-Cream  
Solutions

Thanapoom Tower  
1550 New Petchburi Rd. Makkasan  
Rattthawi Bangkok 10400 Thailand

**Gelato Master Chef  
Gabriele Scarponi**