



GELATO UNIVERSITY JELENTKEZÉSI LAP

Alap fagylalt tanfolyam a bolognai Carpigiani Gelato University-n
2026.10.19 – 2026.10.21

Számlázási név:			
Számlázási cím:			
Adószám:			
Résztvevő(k) neve(i):		Kabát méret(ek):	
Telefonszám(ok):			
E-mail:			
Utazás:	☐ saját gépkocsival	☐ repülővel	☐ utasként másokkal

Tanfolyam díja: € 1.500,00 + ÁFA / fő

Jelentkezési határidő: 2026.09.21!

A díj tartalmazza a tanfolyam díját, a szállást reggelivel (4 éjszaka), a 3x ebédet, 1 vacsorát Bologna belvárosában a CGU szervezésében, de nem tartalmazza az útiköltségeket, a szállodai extra fogyasztásokat, a parkolási díjakat, és az esetlegesen igénybe vett transzfereket. A szállás nem rendelkezik étteremmel.

A tanfolyam napirendje:

1. nap	2. nap	3. nap
Mi a fagylalt és a története? Hogyan ismerjük fel a minőségi fagylaltot? Különbségek a fagylalt és a jégkrém között? Különbségek a kézműves és az ipari fagylalt között? Alapanyagok és előállítási módszer (közvetlen/közvetett) Termelési ciklus	Koncentrált szószok és univerzális alapok Feltétek és gazdagított fagylaltok Gyümölcsök a fagylaltozókban: - Tejalapú gyümölcsfagylalt - Vízalapú gyümölcsfagylalt (sorbet)	Jövedelmezőség: Élelmiszerköltség, befektetés és megtérülés Granita és Cremolata Pálcikás fagylalt és fagylalt -18°C-on (Crystal): Hogyan kezeljük a pálcikás fagylaltokat és a monoporciókat -18°C-on Záróvizsga / Diplomaátadó Ünnepség

Reméljük ajánlatunk felkeltette érdeklődésüket, várjuk szíves jelentkezésüket!

Köszönettel:

Bulfoni Emiliano

A kitöltött adatlapot, kérjük az alábbi elérhetőségek valamelyikére legyenek szívesek visszaküldeni:

Bulfoni Kereskedelmi Kft. 1036 Budapest Perc u. 4.

E-mail: info@bulfoni.hu