

L'ECCELLENZA IN ALTA FORMAZIONE



“ **D**ALLA RICERCA SCIENTIFICA agli attuali sviluppi alimentari ”



**CORSI DI ALTA FORMAZIONE
IN COLLABORAZIONE CON:**



FRANCESCO FAVORITO S.r.l.
GLUTEN-FREE FOOD INDUSTRY

WORLD GLUTEN FREE CHEF ACADEMY

LA WORLD GLUTEN Free Chef Academy è un'associazione senza scopo di lucro che realizza percorsi formativi rivolti a professionisti, neoprofessionisti e privati per far acquisire competenze tecniche, di marketing, di comunicazione e di gestione del personale ai fini di valorizzare mestieri e professioni legate all'arte artigiana della pasticceria, panificazione, pizzeria e cucina per intolleranze alimentari con particolare attenzione alla gestione e management aziendale.

Grazie all'esperienza e alla professionalità dei suoi membri, la WGF Chef Academy è il partner ideale per affiancare le aziende alimentari e le realtà della ristorazione nello sviluppo e ottimizzazione della loro attività, tramite consulenza personalizzata di orientamento gestionale, marketing, comunicazione e tecnico alimentare.

C O R S I

MASTER IN PASTICCERIA, PANIFICAZIONE GLUTEN FREE

- Basi della pasticceria
- Tecnologia degli alimenti
- Basi della panificazione
- Basi della pizzeria
- Basi sull'alimentazione
- Olio nel modo free from
- I picchi glicemici
- Piatti bilanciati
- Le basi nutrizionali
- Marketing gluten free
- Mise en place

TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI

- Materia prima
- Packaging alimentare
- Shelf dei prodotti
- Le muffe
- Le acque libere
- Le nuove tecniche del senza glutine

LA NUTRIZIONE NELL'INTOLLERANZA AL GLUTINE PERMANENTE E NON CELIACA

- La celiachia e la NGS
- Il microbiota nella celiachia
- Nutrire il microbiota
- Le fibre e l'uso nella alimentazione
- Il gluten free naturale
- Leggere le etichette nutrizionali

C O R S I

CORSO DI MARKETING DEI PRODOTTI GLUTEN FREE

- L'evoluzione del mercato del gluten free in Italia e nel mondo
- La celiachia: definizione e introduzione al mercato
- L'alimentazione senza glutine
- Il mercato dei prodotti gluten free
- Professionisti che intendono raggiungere l'eccellenza nel settore
- Il mercato delle imprese che operano nel mercato del gluten free
- La comunicazione delle imprese che operano nel mercato del gluten free
- La domanda e l'offerta del prodotto senza glutine
- Le imprese specializzate nel mercato senza glutine
- I canali distributivi dei prodotti specificamente formulati per i celiaci
- La grande distribuzione, il canale Ho.Re.Ca.
- Il canale farmaceutico
- I negozi specializzati

CONSULENZA AZIENDALE

- Consulenza e sviluppo attività (ottimizzazione e creazione ricette, layout, break even point, tecniche dei sistemi produttivi, ecc.)
consulenza su materie prime e loro reperimento
- Supporto per apertura punti vendita (formazione, comunicazione, sviluppo identità del punto vendita, ecc.)
formazione di prodotto ai professionisti utilizzatori
- Pianificazione e gestione show cooking e degustazioni in occasioni di visibilità (inaugurazioni, fiere, lanci prodotto, ecc.)
- Organizzazione e gestione corsi di cucina itineranti target consumer
- Gestione presenza in fiere e manifestazioni di settore (parte pratica, presenza allo stand, comunicazione)
- Supporto di comunicazione (web content, progetti editoriali gastronomici, social media, ufficio stampa, naming, editing, ecc.)
- Progetti editoriali gastronomici

PER I PROFESSIONISTI HO.RE.CA

- Corsi di cucina, pasticceria e panificazione (intolleranze alimentari, veganismo, food convenzionale, grandi lievitati, prima colazione, ecc.)
- Ottimizzazione e creazione ricette
- Consulenza e reperimento materie prime
- Affiancamento in fase di avvio
- Supporto di comunicazione (web content, progetti editoriali gastronomici, social media)

PER IL PUBBLICO

- Corsi di cucina, pasticceria e panificazione (intolleranze alimentari, veganismo, convenzionale, grandi lievitati, prima colazione, ecc.)
- Corsi online
- Vendita prodotti online

www.worldglutenfreechefacademy.com



Buono
PER TUTTI

WORLD GLUTEN FREE CHEF ACADEMY
CORSI DI ALTA FORMAZIONE
VIA MANZONI N. 6/A
05029 - SAN GEMINI (TR) ITALY
T. +39.1950845 Cell. +39.346.3650634
e-mail info@francescofavorito.it