

Formazione



International School of Gelato Mec3



Un contesto altamente professionale, ma al tempo stesso informale, per imparare con piacere ed entusiasmo. Sono solo alcuni dei principali capisaldi di International School of Gelato, la scuola di gelateria “griffata” Mec3 che, nonostante la giovane età (è nata nel 2005) può già vantare nel proprio pedigree la formazione di migliaia di gelatieri da ogni parte del mondo. Oltre al quartier generale di San Clemente, sulle colline riminesi, la scuola garantisce infatti ai corsisti la possibilità di prendere parte alle lezioni presso le sedi Mec3 di Germania, Repubblica Ceca, Ungheria, Cina, Hong Kong, Emirati Arabi, Usa e Brasile, per un centro che, nel “mare magnum” delle tante proposte formative fiorite negli ultimi anni nel settore, vuole essere “differente”, a partire proprio dalla sua capacità di adattarsi su misura, con capacità sartoriale, alle esigenze dei propri allievi.

“Diffondere l’arte e la cultura della gelateria artigianale, formare professionisti seri e preparati che possano dare vita a business di successo: questi sono i primi due obiettivi globali ai quali, poi, se ne aggiunge un terzo altrettanto importante, cioè quello



di sfatare il mito che quello del gelatiere sia un mestiere “facile” - ci racconta Cristina Tosi, Corporate Marketing Manager di Mec3 -. Passione, costanza, impegno e umiltà sono solo alcuni dei requisiti che deve avere chi si approccia a questo lavoro. Ci piace pensare che la nostra scuola sia differente da tutte le altre, perché non è affatto vero che le scuole sono tutte uguali. Ci sono centri di formazione in cui impari ma poi, una volta tornato a casa, non sai da che parte cominciare... Poi ci sono quelle, come International School of Gelato, che ti trasmettono la voglia di apprendere: nelle nostre aule, grazie ai nostri docenti, imparare è anche divertente! Gli studenti non si sentono dei numeri, ma parte integrante di una “famiglia”. Per noi di Mec3 la scuola, a qualunque età la si frequenti, non ha solo il dovere di insegnare un’arte, ma ha anche quello di accogliere, far amare ciò che si sta studiando e per il quale si sta investendo tempo, fatica e risorse economiche”. ▷



Formazione



Idee chiare, quindi, per una scuola che punta a lasciare nei propri allievi un ricordo indelebile, umano oltre che professionale.

E per ottenere un risultato del genere alla International School of Gelato si è deciso di istituire una novità per molti versi rivoluzionaria. E' infatti la prima di settore ad aver introdotto il metodo didattico "One to one": classi ristrette ad un massimo di 12 studenti, che operano su postazioni individuali completamente attrezzate per mettere subito in pratica quello che viene loro insegnato dal docente.

Un metodo didattico senza dubbio vincente, studiato in modo tale da trasferire contenuti altamente professionali in maniera semplice ed efficace, anche grazie all'utilizzo di strumenti multimediali: il tutto in un ambiente formativo che, grazie alle sue particolari caratteristiche, permette di massimizzare l'apprendimento dei contenuti grazie ad un elevato livello di interazione non solo con l'insegnante, ma anche tra gli studenti stessi, in grado quindi di replicare immediatamente le lavorazioni proposte loro dal maestro responsabile del corso.





Tante le opzioni e le opportunità messe a disposizione dal corpo docente della Scuola, guidato dal responsabile tecnico Domenico Maggiore e formato da professionisti del settore con alle spalle una lunga esperienza in ambito formativo, selezionati con cura da un'azienda leader di mercato come Mec3.

“Individuiamo tre diversi livelli - precisa Cristina Tosi -: il corso base, pensato per i neofiti; quello intermedio, strutturato in modo da approfondire e sviluppare alcune tematiche affrontate nel corso base e introdurre nuovi e più complessi argomenti; infine, il corso avanzato destinato al gelatiere più esperto. Esistono poi tipologie di corsi più specifici con focus mirati, ad esempio, su semifreddi, decorazioni, pasticceria del gelatiere, marketing e tanto altro ancora”.



Ma non solo: *“Per assicurare il massimo della convenienza e della praticità abbiamo strutturato anche quattro tipologie di “Pacchetto Didattico” che delineano un percorso formativo completo. Ciascuno di essi include la partecipazione a più corsi con tariffe agevolate.*

Infine, per coloro che preferiscono costruire un pacchetto formativo su misura, offriamo il 20% di sconto sul secondo corso e il 30% sul terzo corso frequentato durante l'anno didattico”.

I corsi in programma durante l'anno scolastico 2017/18 sono ▶

ben 27, e tra questi spicca sicuramente quello Base, tra i fiori all'occhiello della scuola romana, con un ampio spazio dedicato alla produzione pratica individuale in un vero laboratorio di gelateria.

All'International School of Gelato c'è sempre, infatti, un particolare occhio di riguardo verso un aspirante gelatiere alle prime armi: nei suoi confronti viene sempre mantenuto un approccio molto personale, con la possibilità in qualsiasi momento di dialogare con il docente, per capire insieme gli obiettivi da raggiungere e individuare il percorso migliore per farlo.

Nell'ampia rosa dei corsi a disposizione vanno poi citate alcune interessantissime new entries: è il caso ad esempio di "Professione Gelatiere", un percorso complementare al Corso Base che si propone di introdurre l'aspirante gelatiere all'interno di ambiti più specifici, approfondendo così le sue conoscenze tecniche.

E per chi vuole ancora di più c'è anche il corso avanzato "Gelatiere Esperto e nuovi stili di consumo", un ciclo di lezioni durante il quale, dopo aver scoperto il bilanciamento con un sistema innovativo e il Pac (potere anticongelante degli zuccheri), verranno realizzate alcune ricette creative, comunque ispirate dalla tradizione, per far comprendere come in questo settore si possa dare libero sfogo alla propria fantasia, a fronte ovviamente di un'eccellente preparazione tecnica. "In programma abbiamo corsi relativi ai nuovi trend, rivolti a quei gelatieri che amano approfondire il mondo della frutta e delle creme e vogliono imparare nuove ricette per la loro clientela.



Da sinistra Mariangela Torelli, Domenico Maggiore e Cristina Tosi

Ma anche a chi è innamorato del proprio lavoro e vuole perfezionare la conoscenza delle miscele in tutte le loro possibili varianti e abbinamenti.

In aula si parlerà dunque, per fare qualche esempio, di gelato vegano e salutistico, di gelato gastronomico, di gelati agli infusi di erbe e spezie, di gelati e sorbetti alcolici".

L'obiettivo finale, quindi, è quello di garantire al corsista una formazione d'eccellenza, a 360°, con il percorso che viene costruito di volta in volta.

C'è ad esempio, ci viene spiegato, chi desidera fare le cose con calma e creare un piano triennale, c'è chi invece opta per una "full immersion" e in 12 mesi riesce con grande impegno a raggiungere il livello più esperto.

"Poi, però, resta sempre valido il detto "di studiare non si finisce mai - tiene a precisare Tosi -. E questo in particolare in questo settore, dove tenersi aggiornati, innovare, non smettere mai di essere curiosi è fondamentale per un business di successo". Alzando ulteriormente l'asticella, poi, si arriva al vero punto d'arrivo post formazione: l'apertura del proprio locale.

Anche in questa delicata e decisiva fase la International School

of Gelato riesce a garantire un validissimo supporto, con una consulenza continua, in ogni angolo del globo. "I Product Specialist di Mec3 sono sempre in viaggio, pronti a raggiungere il cliente presso il suo punto vendita per supportarlo nella realizzazione di nuove ricette, nella creazione delle vetrine e per rispondere a tutte le necessità che, di volta in volta, possono presentarsi. Perché chi entra nella nostra famiglia non si sente mai solo".

Una considerazione, questa, avvalorata dalle bellissime lettere piene di complimenti che arrivano periodicamente a San Clemente, con i corsisti che molto spesso restano in contatto con la Scuola e con i docenti anche dopo la fine del percorso formativo: "Tutti presupposti che ci spingono ogni anno a dare sempre di più - conclude Cristina Tosi -. Soddisfare le richieste e le aspettative degli studenti è per noi, insieme al costante ampliamento dell'offerta formativa, una sfida che si rinnova periodicamente. In questo è di grande aiuto la passione dei nostri corsisti, che con il nostro metodo forma il mix perfetto per avviare un'attività di successo". □