

De beste ijsmakers van Nederland strijden weer om nationale titel tijdens Gelato Festival Challenge

7 november, Breda - Op dinsdag 7 november 2023 gaat Carpigiani Ambachtelijk Benelux met de Gelato Festival Challenge in Breda op zoek naar de beste ijsbereiders in Nederland. Studenten van beroepsopleider Curio leiden het event in goede banen en doen zo een pak waardevolle praktijkervaring op. De bijna 30 finalisten komen uit zowat het hele land: van Volendam tot Utrecht, van Den Bosch tot Helmond. Bent u erbij om te proeven en verslag uit te brengen?

Tijdens de Gelato Festival Challenge proberen de deelnemers een internationale vakjury te overtuigen met originele ijsrecepten en presentaties. Ter plaatse draaien ze hun eigen gepasteuriseerde mix af, brengen deze op smaak, garneren en presenteren. De jury beoordeelt op basis van smaak (40%), structuur (30%), creativiteit (20%), verbale en esthetische presentatie (10%). Naast de titel stoot de winnaar meteen door naar de Europese finale én mogelijk ook het wereldkampioenschap in 2024. Nationale kampioenen nemen het daar tegen elkaar op met de lekkerste ijsjes van hun land. Het Gelato Festival World Masters wordt beschouwd als het meest prestigieuze gelato-evenement en een van de meest gevolgde foodevents ter wereld.

Gastheren en -vrouwen in opleiding

Voor de organisatie van het event in Breda gaat Carpigiani deze keer in zee met de studenten van beroepsopleider Curio. Zij helpen met de voorbereiding én op de dag zelf. Zo worden de hapjes gemaakt door de opleiding kok en brood en banket, en geserveerd door de studenten horeca. En ook aan de bewegwijzering is gedacht door de studenten facilitair. Deze samenwerking is een mooi voorbeeld van cross-over onderwijs, waar studenten van verschillende opleidingen de handen in elkaar slaan. Precies zoals het in de dagelijkse praktijk gaat.



Over Carpigiani Ambachtelijk Benelux

De Carpigiani Group uit Italië is marktleider in Europa van ambachtelijke ijsmachines en vitrines. De groep is al meer dan 70 jaar een begrip in de ijswereld. Carpigiani Ambachtelijk Benelux richt zich op de ambachtelijke markt in de lage landen. Denk daarbij aan ijssalons of restaurants, maar ook aan landbouwers, winkelcentra, pretparken, ... Sinds 2016 biedt Carpigiani Ambachtelijk Benelux ook professionele opleidingen voor ijsbereiders. Deze cursussen gaan van basis tot gevorderd. Na het voltooien van een opleiding ontvangen de cursisten een Gelato University certificaat.



Over Curio

Curio is de beroepsopleider van West-Brabant en leidt ruim 23.000 leerlingen en studenten op in het voortgezet en middelbaar beroepsonderwijs. Het vmbo, mbo en overig aanbod van Curio biedt talloze relevante en interessante opleidingen voor jong en oud. Onderwijs waarin leerlingen en studenten centraal staan. Curio leidt hen op tot deskundige, nieuwsgierige en zelfbewuste vakmensen. Vakmensen die het beste uit zichzelf willen halen en hun talenten willen ontwikkelen. Deze talenten kunnen zo aan de slag bij bedrijven en maatschappelijke organisaties in de regio. Ze zijn voorbereid op de arbeidsmarkt van de toekomst. Curio laat leerlingen en studenten groeien.



Praktisch

Gelato Festival Challenge

Dinsdag 7 november

Locatie: Curio, Frankenthalerstraat 15, 4816 KA Breda

Tijdstip: 10u - 19u, 18u prijsuitreiking

INFO



Contact pers Nederland/België:

Seppe Slaets (BUZZ)

+32 (0)477 62 87 66 | seppe@buzz-agency.be

Aanwezigheid finale bevestigen:

Saya Seesin

+31 (0)628 42 68 84 | saya@bobbery.amsterdam