



# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

CALENDARIO CORSI

· 2020 ·

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

- GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO •
- GELATERIA ARTIGIANALE II LIVELLO •
  - GELATO 360° •
  - CONTRASTI D'AUTORE •
- PASTICCERIA FREDDA I LIVELLO •
- PASTICCERIA FREDDA II LIVELLO •

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO •

## GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO (4gg)

### A CHI SI RIVOLGE

Il corso si rivolge agli aspiranti imprenditori e professionisti che vogliono ottenere una visione d'insieme sulle attività inerenti al mondo della Gelateria Artigianale.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso di *Gelateria Artigianale I Livello* è lo step fondamentale per intraprendere un percorso formativo che parte dalla conoscenza delle procedure di produzione, le materie prime, fino ad arrivare alla progettazione del concept.

### IL PROGRAMMA

- Introduzione al gelato artigianale
- Ingredienti e materie prime
- Laboratorio e macchinari
- Metodi di preparazione (tradizionale e combinato)
- Produzione di gelati base latte
- Produzione di sorbetti di frutta
- Gestione della vetrina/banco: l'importanza del servizio
- Piano di autocontrollo (HACCP): come usufruirne al meglio
- Redazione del cartello unico degli ingredienti e allergeni
- Business plan: analisi di un bilancio annuale
- Strategia d'impresa: il "concept" del locale

Date
4 - 7 Febbraio 10 - 13 Marzo
Orari
9.00 - 17.00
"In più per Voi"
1 Grembiule BABBI 1 Giacca da Pasticcere BABBI
Numero Partecipanti
12
Prezzo
350,00€ + IVA
Corso certificato
 

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• GELATERIA ARTIGIANALE II LIVELLO •

## GELATERIA ARTIGIANALE II LIVELLO (4gg)

### A CHI SI RIVOLGE

Il corso si rivolge ai professionisti che desiderano acquisire maggiori competenze relative alla formulazione, bilanciatura e creazione di ricette personalizzate utilizzando ogni tipologia di ingrediente. Per l'iscrizione è richiesta la partecipazione al Gelato Artigianale I livello o esperienza nel settore.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso *Gelateria Artigianale II Livello* si pone come obiettivo quello di approfondire le conoscenze sulle materie prime tradizionali e moderne, esplorare le tecniche di bilanciamento adeguandole al risultato da conseguire. Si procederà alla realizzazione di prodotti in grado di soddisfare le esigenze di svariate tipologie di consumatore.

### IL PROGRAMMA

- Analisi approfondita degli ingredienti tradizionali ed alternativi
- Fondamenti di bilanciamento e tecniche avanzate
- Sviluppo di ricette personalizzate su base crema
- Analisi e risoluzione delle problematiche
- Gelato al cioccolato
- Sorbetti di frutta con metodo diretto e indiretto
- Salute: allergie ed intolleranze
- Claims nutrizionali: comunicazione corretta
- Gelati SENZA LATTOSIO e con certificazione VEGAN OK
- Gelato a basso indice glicemico
- Sorbetti Cocktail
- Gelati Gourmet
- Spezie ed infusi

Date
17 - 20 Marzo
Orari
9.00 - 17.00
"In più per Voi"
1 Grembiule BABBI 1 Giacca da Pasticcere BABBI
Numero Partecipanti
12
Prezzo
400,00€ + IVA
Corso certificato
 

The image features two glass cups of gelato on a rustic wooden surface. Each cup is filled with layers of white and dark gelato, topped with fresh walnuts, a slice of fig, and a chocolate shavings garnish. The scene is surrounded by fresh ingredients like figs, walnuts, and orange slices, creating a warm and inviting atmosphere.

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• GELATO 360° •

## GELATO 360° (2gg)

### A CHI SI RIVOLGE

Imprenditori e artigiani che vogliono proporre il gelato nelle sue declinazioni più estrose e d'impatto nei canali normalmente non considerati dalla gelateria artigianale.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso *Gelato 360°* ha come obiettivo quello di offrire spunti di lavoro sul tema gelato per poter ampliare l'offerta ed incrementare il valore del prodotto.

### IL PROGRAMMA

- Preparazioni Gourmet
  - Gelato e sorbetti gourmet
  - Impiattamento e abbinamenti
  - Spezie e sali nel gelato
- Gelato soft e frozen yogurt: proposte golose
- Torte gelato
  - Tecniche di preparazione
  - Decorazione e glassatura
- Ghiaccioli, stecchi di frutta e coperture croccanti
- Granite siciliane
- Tartufi e Bon-Bon gelato
- Iced drinks e cocktail gelato
- Frappè e Smoothie

#### Date

25 - 26 Febbraio

#### Orari

9.00 - 17.00

#### "In più per Voi"

1 Grembiule BABBI  
1 Giacca da Pasticcere BABBI

#### Numero Partecipanti

12

#### Prezzo

200,00€ + IVA

#### Corso certificato





# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• CONTRASTI D'AUTORE •

## CONTRASTI D'AUTORE (2gg)

### A CHI SI RIVOLGE

Alle attività che vogliono integrare con produzioni semplici e gustose l'offerta anche nei periodi di bassa stagione.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Fornire le basi per iniziare la produzione di pasticceria tradizionale con ingredienti semplici e già presenti nei laboratori di gelateria artigianale.

### IL PROGRAMMA

- Mignon e piccola pasticceria
  - Tartellette sfiziose con crema pasticceria
  - Tartufini da positivo (tecnica del recupero)
- Brioche mignon farcite (gelato caldo / crema pasticceria)
- Torte da credenza senza glutine:
  - Red velvet
  - Brownies
  - Crostate
  - Torta margherita
- Biscotteria
  - Frollini con granelle
  - Rotoli ai fichi
- Muffin, Plum cake e Financier
- Bevande e caffè
  - Caffè golosi
  - Hot drinks
- Crêpes al piatto

Date
27 - 28 Febbraio
Orari
9.00 - 17.00
"In più per Voi"
1 Grembiule BABBI 1 Giacca da Pasticcere BABBI
Numero Partecipanti
12
Prezzo
200,00€ + IVA
Corso certificato
 



# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• PASTICCERIA FREDDA I LIVELLO •

## PASTICCERIA FREDDA I LIVELLO (3gg)

### A CHI SI RIVOLGE

Il corso si rivolge ai professionisti dell'arte dolce che vogliono acquisire le competenze per la realizzazione di torte, monoporzioni e piccola pasticceria a base di semifreddo o mousse.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso *Pasticceria Fredda I Livello* definisce i passaggi necessari alla progettazione e realizzazione pratica di produzioni di pasticceria fredda tradizionale e moderna, partendo dalla selezione delle materie prime fino alla decorazione e messa in vendita.

### IL PROGRAMMA

- Materie prime e gestione
- Semifreddo tradizionale: le basi
- Crema pasticcera e crema inglese
- Meringa all'italiana
- Utilizzo delle attrezzature
- Progettazione della torta
- Mousse: definizione ed elementi di base
- Monoporzioni
- Bicchierini
- Glassatura e decorazioni di base
- Presentazione e conservazione

Date
11 - 13 Febbraio 3 - 5 Marzo
Orari
9.00 - 17.00
"In più per Voi"
1 Giacca da Pasticcere BABBI 1 Grembiule BABBI
Numero Partecipanti
12
Prezzo
350,00€ + IVA
Corso certificato
 

The logo for Babbi Academy, featuring the word "BABBI" in a stylized, white, serif font with a horizontal line underneath. The background of the entire image is a rustic wooden surface with several glass cups of dessert, a large red cake, and various ingredients like pistachios and cookies.

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• PASTICCERIA FREDDA II LIVELLO •

## PASTICCERIA FREDDA II LIVELLO (3gg)

### A CHI SI RIVOLGE

Il corso si rivolge ai professionisti che vogliono sviluppare le conoscenze per la realizzazione di torte moderne e decorazioni artistiche.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso *Pasticceria Fredda Il Livello* offre gli strumenti teorico-pratici per la progettazione e produzione di tutti gli elementi costitutivi del dolce fino alle tecniche più avanzate di decorazione (lavorazione di cioccolato ed isomalto).

### IL PROGRAMMA

- Bilanciamento ottimale di semifreddo e mousse
- Ricette personalizzate e abbinamenti moderni
- Realizzazione di pan di Spagna e basi croccanti
- Dolci al cucchiaio
- Dessert della tradizione
- Realizzazione di semifreddo SENZA LATTOSIO e certificato VEGAN OK
- Tecniche di decorazione avanzate
- Temperaggio del cioccolato
- Lavorazione dell'isomalto
- Glassatura artistica

Date
18 - 20 Febbraio
Orari
9.00 - 17.00
"In più per Voi"
1 Giacca da Pasticcere BABBI 1 Grembiule BABBI
Numero Partecipanti
12
Prezzo
400,00€ + IVA
Corso certificato
 

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• ARTISAN GELATO COURSE - LEVEL 1 •

## ARTISAN GELATO COURSE - LEVEL 1

### WHO IT IS FOR

The course is aimed at professionals who wish to improve their skills relating to the invention, balancing and creation of customised recipes using any kind of ingredient.

To register, it is necessary to have participated in Artisan Gelato level I or have experience in the sector.

### TRAINING OBJECTIVES

The Artisan Gelato level II course aims at increasing the knowledge of traditional and modern raw materials, exploring the balancing techniques, adapting them to the result that must be obtained. There will be the creation of products able to satisfy the needs of various types of customer. Lastly, there will be the study of "product oriented" communications techniques.

### PROGRAMME

- Quality of the raw materials
- Classification and role in the Artisanal Gelato
- Properties of the traditional and modern sugars
- Functional ingredients
- Correct balancing: a step by step approach
- Milk-based Gelato and Sorbets
- Alcoholic sorbet
- Savory gelato
- Health aspect: intolerances and allergies, Vegan, hypoglycemic gelato
- Evaluation of the gelato
- Introduction to the Sensory Analysis
- Use of spices and infusions
- Full overview of the different production methods
- Correct management of the gelato
- Calculation of the food cost

\* A charge of 22% VAT will be added if European VAT number will prove not valid (according to official EU website [www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu) )

Date
24 <sup>th</sup> - 27 <sup>th</sup> March
Times
9.00 - 17.00
"Also for you"
1 BABBI Apron 1 BABBI Pastry chef jacket
Maximum number of participants
12
Registration Fee
350,00€ + IVA
Certified course
 

# BUONI SCONTO

RECUPERA LA QUOTA D'ISCRIZIONE ALL'ACADEMY  
ACQUISTANDO I PRODOTTI BABBI

## CORSI ACADEMY

Per ogni singolo corso della ATTILIO BABBI ACADEMY riceverai un buono sconto dello stesso importo del corso (IVA esclusa), da utilizzare entro un anno dalla data del corso seguito a fronte di un acquisto minimo di Ingredienti per Gelateria e Pasticceria BABBI (ordine effettuato tramite Babbi o i suoi distributori internazionali).

<b>BUONO SCONTO</b>	<b>BABBI</b> ATTILIO BABBI GELATERIA <b>Buono Sconto di</b> <b>€ 350,00</b>
Buono Numero: <b>00101</b>	<b>FAK-SIMILE</b>
Nome Cognome: .....	
Ragione Sociale: .....	
Corso seguito: .....	
in Data: .....	
Fattura n° .....	
Scadenza buono .....	<small>Il buono non è cumulabile e potrà essere utilizzato entro un anno dalla data del corso seguito a fronte di un acquisto minimo di €950,00 di Ingredienti per Gelateria BABBI (ordine effettuato tramite Babbi o i suoi distributori internazionali).</small>
	<small>Il buono non è cumulabile e potrà essere utilizzato entro un anno dalla data del corso eseguito.</small>

- Il buono verrà scalato direttamente dal primo ordine utile. Non verrà effettuata alcuna nota di credito.
- Buoni non cumulabili su una singola fornitura e obbligo di presentazione del buono in fase d'ordine.
- Il buono potrà essere scalato esclusivamente dalla partita iva utilizzata in fase di iscrizione e di fatturazione.
- Il minimo acquisto varia a seconda dell'importo del corso seguito ed è specificato sul buono sconto consegnato a fine corso.

### CONDIZIONI DI CANCELLAZIONE:

La quota di iscrizione non è rimborsabile e potrà essere recuperata esclusivamente tramite buono acquisto di pari valore.

**Cancellazione entro 10 giorni dall'inizio del corso:** buono acquisto di pari valore (iva esclusa).

**Cancellazione dal 9° al 5° giorno dall'inizio del corso:** buono acquisto del 50% della quota di iscrizione (iva esclusa).

**Cancellazione dal 4° giorno dall'inizio del corso:** nessun buono acquisto.



# I NOSTRI DOCENTI



**MARCO ANTINORI**

Entra a far parte della famiglia Babbì dal 2013 occupandosi di Controllo ed Assicurazione Qualità. Dal 2018 diventa Product Specialist responsabile della certificazione dell'Academy.



**FILIPPO BABBI**

Quarta generazione della famiglia fondatrice Babbì, entra a pieno titolo a far parte dello staff tecnico dell'azienda subito dopo la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari nel marzo 2014.



**GABRIELE CAROSI**

Molto preparato per l'addestramento e l'avviamento di impianti tradizionali (verticali e orizzontali), ha anche una grande preparazione e competenza per l'addestramento verso impianti semi-industriali.



**GAETANO LATTARULO**

A soli 17 anni inizia a lavorare in un'importante gelateria di Novara scoprendo la passione per il gelato artigianale. Nel 1987 ritorna a Mottola (TA) dove rileva un bar storico nel centro del paese, trasformandolo nel Bar Gelateria La Cremeria Gelati.



**SIMONA LEONI**

Creativa nella realizzazione di coppe gelato e semifreddi, è un'ottima formatrice per quanto concerne l'attività più allargata che si può svolgere in gelateria. Poliedrica nel lavoro, riesce a trasmettere a coloro che devono imparare il mestiere, una grande serenità e un metodo vincenti.



**GIUSEPPE MORABITO**

Tecnico formatore e docente in Babbì dal 2012, Giuseppe è richiesto per le sue grandi doti nel realizzare semifreddi, torte e torte monumentali di grande fascino ma anche per la semplicità con cui insegna le tecniche di gelateria a nuovi ed esperti operatori.



**ANGELO MUSOLINO**

Esperto pasticcere, formatore e dimostratore, oltre a far parte di squadre regionali e nazionali per diverse competizioni, è membro di giurie per concorsi e manifestazioni nazionali ed internazionali.



**LUCA RASI**

La sua passione per il mondo della Gelateria e Pasticceria Artigianale è rafforzata dalla lunga tradizione pasticceria della sua famiglia, artigiani dal 1868.



**FERDINANDO SCHIRALDI**

Eredita la tradizione dolciaria dalla bisnonna, nota artigiana del Barese. Dalla selezione delle materie prime, all'esposizione accurata in vetrina, ama curare a fondo tutto il processo, cercando sempre nuove rielaborazioni dei gusti della tradizione.



**SAMUELE VECCHI**

Product and Project Manager studia e realizza prodotti personalizzati per i clienti che ne fanno richiesta, inoltre mette a punto ricette per il raggiungimento del migliore risultato finale.



**PIERO VINCI**

Collabora con Babbì dal gennaio 2018 in veste di dimostratore, così da poter condividere con gli altri la sua esperienza nel campo della produzione di semifreddi e gelateria



**KATIA VIOLA**

Dal 2012 lavora attivamente presso Pasticcerie e Gelaterie in Calabria, approfondendo la sua esperienza e professionalità a contatto di grandi Maestri del settore.

# CERTIFICAZIONE ATILIO BABBI ACADEMY

La ATILIO BABBI ACADEMY ha ottenuto nel 2019 la certificazione UNI ISO 29990, la prima norma nazionale specifica per l'apprendimento nell'istruzione e nella formazione non formale ovvero che non rientra tra istruzione primaria, secondaria e superiore. Quello della formazione non formale rappresenta uno dei settori più importanti per lo sviluppo delle imprese e della società, dal momento che presidia la formazione e l'addestramento dei lavoratori e soprattutto la crescita culturale ed umana delle persone. Questa norma che può essere accreditata a livello regionale, ha il vantaggio di costituire un modello organizzativo verificabile, certificabile e comunicabile. Inoltre incrementa la comparabilità e la trasparenza dei servizi di formazione.

## Certificato CSQA



## Certificato IQNET



# CALENDARIO

2020

CORSO	DATE	DATE	DATE	PARTECIPANTI
GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO	4 - 7 Febbraio	10 - 13 Marzo	24 <sup>th</sup> - 27 <sup>th</sup> March	12
GELATERIA ARTIGIANALE II LIVELLO	17 - 20 Marzo			12
GELATO 360°	25 - 26 Febbraio			12
CONTRASTI D'AUTORE	27 - 28 Febbraio			12
PASTICCERIA FREDDA I LIVELLO	11 - 13 Febbraio	3 - 5 Marzo		12
PASTICCERIA FREDDA II LIVELLO	18 - 20 Febbraio			12

Tutti i corsi si svolgono presso **BABBI**:  
**Via Caduti di via Fani, 80 - 47032 - Bertinoro (FC)**  
**Tel. 0543 - 448598**

*I Corsi sono a numero chiuso e sono tenuti in lingua italiana.*

**È obbligatorio essere in possesso di partita iva per potersi iscrivere ai corsi**

Per informazioni contattare la segreteria organizzativa BABBI.  
Tel. 0543 - 448598 (Claudia Asirelli)  
e-mail: [c.asirelli@babbi.it](mailto:c.asirelli@babbi.it)

#### LA QUOTA D'ISCRIZIONE COMPRENDE:

- Iscrizione al corso
- Materiale didattico
- Pranzo
- Attestato di partecipazione
- Buono acquisto dello stesso importo del corso, spendibile per una fornitura di Ingredienti per Gelateria e Pasticceria BABBI

**Iscriviti online su: [www.babbigelatoacademy.it](http://www.babbigelatoacademy.it)**

## SCHEDA PRE-ISCRIZIONE

Nome Cognome .....

Nome Attività / Ragione Sociale ..... Nuova Apertura

Indirizzo ..... CAP .....

Città ..... Provincia .....

P. IVA .....

Telefono ..... E-mail .....

GELATERIA ARTIGIANALE I - 350,00€ + iva  Data .....

PASTICCERIA FREDDA I - 350,00€ + iva  Data .....

GELATERIA ARTIGIANALE II - 400,00€ + iva  Data .....

PASTICCERIA FREDDA II - 400,00€ + iva  Data .....

GELATO 360° - 200,00€ + iva

CONTRASTI D'AUTORE - 200,00€ + iva

Vuoi iscriverti alla Newsletter? si  no

### COME ISCRIVERSI:

- Online su: [www.babbigelatoacademy.it](http://www.babbigelatoacademy.it)
- Inviando la scheda pre-iscrizione via mail all'indirizzo: [c.asirelli@babbi.it](mailto:c.asirelli@babbi.it)

#### **Sarà inviata via mail conferma della disponibilità**

- L'iscrizione ai corsi è riservata ai titolari di partita iva.
- Il pagamento dei corsi dovrà essere anticipato ed effettuato via bonifico o carta di credito. Non si accettano contanti o assegni in loco.
- L'iscrizione risulterà confermata esclusivamente a pagamento ricevuto.
- La quota di iscrizione non è rimborsabile e potrà essere recuperata esclusivamente tramite buono acquisto di pari valore.

### CONDIZIONI DI CANCELLAZIONE:

- La quota di iscrizione non è rimborsabile e potrà essere recuperata esclusivamente tramite buono acquisto di pari valore.  
**Cancellazione entro 10 giorni dall'inizio del corso:** buono acquisto di pari valore (iva esclusa)  
**Cancellazione dal 9° al 5° giorno dall'inizio del corso:** buono acquisto del 50% della quota di iscrizione (iva esclusa)  
**Cancellazione dal 4° giorno dall'inizio del corso:** nessun buono acquisto

### LA QUOTA D'ISCRIZIONE COMPRENDE:

- Iscrizione al corso
- Materiale didattico
- Pranzo
- Attestato di partecipazione
- Buono acquisto dello stesso importo del corso, spendibile per una fornitura di Ingredienti per Gelateria e Pasticceria BABBI

**Iscriviti online su: [www.babbigelatoacademy.it](http://www.babbigelatoacademy.it)**

## COME RAGGIUNGERCI

---

### Babbi SRL

Via Caduti di Via Fani, 80  
47032 - Bertinoro (FC) - Italy  
Tel. 0543-449067

### Autostrada A14

Uscire a **Cesena Nord** (la prima uscita per Cesena venendo da Bologna, la seconda uscita venendo da Ancona), immettersi sulla superstrada E45 in direzione Roma, uscire a **Cesena Ovest**. All'uscita andare a destra verso Forlì. Dopo alcuni km lungo la via Emilia al secondo semaforo girare a destra e poi ancora a destra. L'azienda è già visibile dal semaforo.

---

### Superstrada E45 Ravenna-Roma

Uscire a **Cesena Ovest**. All'uscita andare a destra verso Forlì. Dopo alcuni km lungo la via Emilia al secondo semaforo girare a destra e poi ancora a destra. L'azienda è già visibile dal semaforo.

---

### Treno

**Stazione di Cesena** > Autobus Linea 92, direzione Forlì – Fermata Panighina  
**Stazione di Forlimpopoli** > Autobus Linea 92, direzione Cesena – Fermata Panighina



## HOTEL E PREZZI CONVENZIONE

---

### Unaway \*\*\*\*

Piazza Modigliani 104, Pievesestina di Cesena (FC)

Tel. 0547 313007

e-mail: [una.cesenanord@unawayhotels.it](mailto:una.cesenanord@unawayhotels.it)

Distanza 6 km

Doppia uso singola 68,00€

Doppia 88,00€

Per usufruire di questa tariffa convenzionata, inviare email di prenotazione a:  
[una.cesenanord@unawayhotel.it](mailto:una.cesenanord@unawayhotel.it) specificando "Convenzione Corsi Babbi"  
(non effettuare prenotazioni online)



## BABBI SRL

Via Caduti di Via Fani, 80  
47032 - Bertinoro (FC) - Italy

Tel. +39 0543 448598 - Fax +39 0543 449010

[www.babbi.com](http://www.babbi.com) - [info@babbi.it](mailto:info@babbi.it)

---

Seguici su:

