

# BABBI



ATTILIO BABBI ACADEMY

CALENDARIO CORSI

· AUTUNNO 2020 ·

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

- GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO •
- GELATERIA ARTIGIANALE II LIVELLO •
  - PASTICCERIA FREDDA I LIVELLO •
  - PASTICCERIA FREDDA II LIVELLO •
  - ARTISAN GELATO COURSE • 
- HELADERÍA ARTESANA: CURSO AVANZADO • 

# 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
27 - 30 Ottobre
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
3 - 6 Novembre
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
 

# 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
13 - 15 Ottobre
Orari
9.00 - 17.00
"In più per Voi"
1 Giacca da Pasticcere BABBI 1 Grembiule BABBI
Numero Partecipanti
8
Prezzo
350,00€ + IVA
Corso certificato
 





# 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
20 - 22 Ottobre
Orari
9.00 - 17.00
"In più per Voi"
1 Giacca da Pasticcere BABBI 1 Grembiule BABBI
Numero Partecipanti
8
Prezzo
400,00€ + IVA
Corso certificato
 



# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• ARTISAN GELATO COURSE •

## ARTISAN GELATO COURSE

### 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.

### TRAINING OBJECTIVES

The Artisan Gelato 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> November
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
 

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• HELADERÍA ARTESANA: CURSO AVANZADO II NIVEL •

# HELADERÍA ARTESANA: CURSO AVANZADO II NIVEL

## A QUIEN SE DIRIGE

El curso está dirigido a los profesionales que quieran adquirir mayores competencias en relación a la formulación, equilibrio y creación de recetas personalizadas utilizando cualquier tipología de ingredientes. Para asistir a este curso se requiere la participación al curso base de heladería artesana o experiencia en este sector.

## OBJETIVOS FORMATIVOS

El curso de Heladería Artesana II Nivel se marca como objetivo profundizar en el conocimiento de las materias primas tradicionales y modernas, explorar las técnicas de equilibrio adecuándolas al resultado que se quiere conseguir. Se procederá elaborando productos que puedan satisfacer las exigencias de diversas tipologías de consumidores.

## EL PROGRAMA

- Análisis detallada de ingredientes tradicionales y modernos
- Fundamentos del equilibrio y técnicas avanzadas
- Producción de recetas personalizadas con base leche
- Análisis y resolución de problemáticas
- Helado de chocolate
- Sorbetes de fruta con método directo y indirecto
- Salud: alergias y intolerancias
- Información nutricional: Comunicación correcta
- Producción de helados certificados VEGAN OK
- Producción de helados con bajo índice glucémico
- Sorbetes cocktail
- Helados Gourmet

Date
15 - 18 Diciembre
Times
9.00 - 17.00
"Además para vosotros..."
1 Chaqueta de Pastelero BABBI 1 Delantal BABBI
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 <b>non</b> 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 pasticciere, 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.



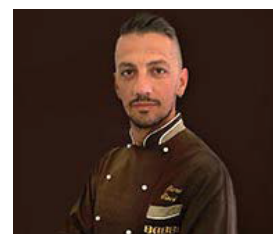
**GABRIELE TROVATO**

Docente di cucina e pasticceria italiana presso IFSE Torino e all'estero in diverse Università ad Hong Kong, Taipei e Seoul. Membro del Consiglio Direttivo dell'Associazione Cuochi della Mole, per la gestione dei concorsi juniores di pasticceria.



**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 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.



**MASSIMILIANO REVELLO**

Dal 2016 collabora con Babbì come tecnico, agente commerciale e docente dell'Attilio Babbì Academy presso la filiale spagnola Babbì Helado italiano. La sua esperienza professionale in Spagna inizia nel 1992 dove ha gestito e sviluppato diverse attività nel mondo del gelato e della ristorazione.



# CERTIFICAZIONE ATTILIO BABBI ACADEMY

La ATTILIO 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

AUTUNNO 2020

CORSO	DATE	PARTECIPANTI
GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO	27 - 30 Ottobre	12
GELATERIA ARTIGIANALE II LIVELLO	3 - 6 Novembre	12
PASTICCERIA FREDDA I LIVELLO	13 - 15 Ottobre	8
PASTICCERIA FREDDA II LIVELLO	20 - 22 Ottobre	8
ARTISAN GELATO COURSE 	24 <sup>th</sup> - 27 <sup>th</sup> November	12
HELADERÍA ARTESANA: CURSO AVANZADO II NIVEL 	15 - 18 Dicembre	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, tranne dove diversamente specificato.*

**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 .....

ARTISAN GELATO COURSE - 350,00€ + iva

HELADERÍA ARTESANA: CURSO AVANZADO II NIVEL - 350,00€ + iva

Vuoi iscriverti alla Newsletter? si  no

### COME ISCRIVERSI:

- Online su: [www.babbigelatoacademy.com](http://www.babbigelatoacademy.com)
- 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.com](http://www.babbigelatoacademy.com)

## COME RAGGIUNGERCI

---

### Babbi SRL

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

Visualizza su  
Google Maps:



---

### Autostrada E45/A14

Uscita Cesena Nord, seguire le indicazioni per Via Emilia/Forlì .

---

### Superstrada E45 Ravenna-Roma

Uscita Cesena Ovest.

---

### 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:

