BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

Calendario Corsi

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

SEDE: ITALIA - BABBI SRL

· GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO .

. GELATERIA ARTIGIANALE - II LIVELLO .

. PASTICCERIA PER IL GELATIERE .

. PASTICCERIA MODERNA .

SEDE: GERMANIA - BABBI GMBH

· HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I ·

· HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II ·

· KONDITORKURS ·

· GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO ·

SEDE: SPAGNA - BABBI HELADO ITALIANO

· CURSO BASE DE HELADERÍA ·

– Accesso ai corsi riservato ai titolari di Partita Iva –

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

SEDE: ITALIA - BABBI SRL

· GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO ·

· GELATERIA ARTIGIANALE - II LIVELLO ·

· PASTICCERIA PER IL GELATIERE ·

· PASTICCERIA MODERNA ·

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO •

GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO (3,5gg)

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
- La qualità in gelateria
- Composizione del gelato: ingredienti e materie prime
- Macchinari e organizzazione del laboratorio
- Lo sviluppo del ricettario e produzione (metodo tradizionale e combinato)
- Introduzione al bilanciamento e produzione di sorbetti di frutta
- Gestione della vetrina/banco: l'importanza del servizio
- Torte gelato e pezzi duri
- Le regole sanitarie
- Fotografare il gelato
- Come vendere meglio: marketing e comunicazione

SEDE

Babbi SRL Via Caduti di Via Fani, 80, 47032 Panighina FC
+39 0543 448598

Date
13-16 Febbraio 2024
12-15 Marzo 2024
Orari
Martedì - Giovedì: **9:00 -17:00** Venerdì: **9:00 - 14:30**
In più per Voi
1 Grembiule BABBI **1 Giacca da Pasticcere BABBI** **1 Buono Sconto del valore di 270,00€**
Numero Partecipanti
12
Prezzo
350,00€ + IVA
Certificazioni

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• GELATERIA ARTIGIANALE - II LIVELLO •

GELATERIA ARTIGIANALE - II LIVELLO (3,5gg)

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

- Ingredienti tradizionali e moderni: analisi approfondita e funzionalità
- Tecniche di bilanciamento: costruiamo insieme una ricetta (creme e sorbetti)
- Il cioccolato in gelateria
- Salute: allergie ed intolleranze
- Claim nutrizionali: comunicazione corretta
- Free From: il mondo del gelato "senza"
- Gelati gourmet e sorbetti alcolici
- Spezie ed infusi

SEDE

Babbi SRL Via Caduti di Via Fani, 80, 47032 Panighina FC
+39 0543 448598

Date
27 Febbraio - **1** Marzo 2024
26-29 Marzo 2024
Orari
Martedì - Giovedì: **9:00 -17:00** Venerdì: **9:00 - 14:30**
In più per Voi
1 Grembiule BABBI **1 Giacca da Pasticcere BABBI** **1 Buono Sconto del valore di 350,00€**
Numero Partecipanti
12
Prezzo
450,00€ + IVA
Certificazioni

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• PASTICCERIA PER IL GELATIERE •

PASTICCERIA PER IL GELATIERE (3,5gg)

A CHI SI RIVOLGE

Il corso è rivolto a coloro che hanno già competenze nel gelato e intendono compiere i primi passi nel mondo della Pasticceria fredda.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso di *Pasticceria per il Gelatiere* vi introduce nell'universo dei semifreddi. Definisce i passaggi necessari delle tecniche di produzione, mantenimento e stoccaggio del prodotto. Questo vi permetterà di ampliare l'offerta della vostra gelateria in maniera pratica e veloce.

IL PROGRAMMA

- Cos'è il semifreddo
- Le attrezzature dedicate alla pasticceria fredda.
- Progettazione della torta (struttura)
- Preparazioni basi (metodo tradizionale e semplificato)
- Decorazioni (temperaggio del cioccolato e decorazioni veloci)
- Glassatura
- Organizzazione della produzione e dello stoccaggio

SEDE

Babbi SRL Via Caduti di Via Fani, 80, 47032 Panighina FC
+39 0543 448598

Date
30 Gennaio - **2** Febbraio 2024
9-12 Aprile 2024
Orari
Martedì - Giovedì: **9:00 -17:00** Venerdì: **9:00 - 14:30**
In più per Voi
1 Grembiule BABBI **1 Giacca da Pasticcere BABBI** **1 Buono Sconto del valore di 270,00€**
Numero Partecipanti
6
Prezzo
350,00€ + IVA
Certificazioni

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• PASTICCERIA MODERNA •

PASTICCERIA MODERNA (3gg)

A CHI SI RIVOLGE

Il corso si rivolge ai professionisti dell'arte dolce che vogliono acquisire le competenze per la realizzazione di torte e crostate moderne.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso *Pasticceria Moderna* definisce i passaggi necessari per la progettazione e realizzazione pratica di produzioni di pasticceria moderna, partendo dalla selezione delle materie prime fino alla decorazione e messa in vendita.

IL PROGRAMMA

- Introduzione alla pasticceria moderna
- Attrezzature e materie prime: cos'è necessario?
- Cos'è una torta moderna e come si "progetta"?
- Come personalizzare il dolce
- Gestione della catena produttiva
- Le basi: frolle, basi montate, meringhe e varianti
- Mousse, cremosi, bavaresi e creme classiche
- Rifiniture: glasse e decorazioni
- Food cost e tecniche di vendita

SEDE

Babbi SRL Via Caduti di Via Fani, 80, 47032 Panighina FC
+39 0543 448598

Date
6-8 Febbraio 2024
16-18 Aprile 2024
Orari
9:00 -17:00
In più per Voi
1 Grembiule BABBI **1 Giacca da Pasticcere BABBI** **1 Buono Sconto del valore di 270,00€**
Numero Partecipanti
6
Prezzo
350,00€ + IVA
Certificazioni

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

SEDE: GERMANIA - BABBI GMBH

· HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I ·

· HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II ·

· KONDITORKURS ·

· GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO ·

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I •

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I (3gg)

RICHTET SICH AN

Der Kurs richtet sich an angehende Unternehmer und Fachkräfte, die sich einen Überblick über die Tätigkeiten in der Welt des handwerklich hergestellten Speiseeises verschaffen wollen.

KURSZIELE

Der "Grundlagenkurs für die handwerkliche Eisherstellung" ist der fundamentale Schritt, um eine Weiterbildung zu absolvieren, welche mit der Kenntnis der Produktionsverfahren und Rohstoffe beginnt und mit einem Konzeptentwurf abschließt.

DAS PROGRAMM

- Einführung in die handwerkliche Speiseeisherstellung
- Qualität in der Speiseeisherstellung
- Zusammensetzung von Speiseeis: Zutaten und Rohstoffe
- Maschinen und Labororganisation
- Entwicklung und Herstellung von Rezepten (traditionelle und kombinierte Methode)
- Einführung in Ausbalancierung und Herstellung von Fruchtsorbets
- Verwaltung der Vitrine/Theke: die Bedeutung des Service
- Eistorten
- Gesundheitsvorschriften
- Fotografieren von Speiseeis
- Wie man besser verkauft: Marketing und Kommunikation

SPRACHE

Deutsch

STANDORT

Babbi GmbH Kurzes Geländ 8a - 86156 Augsburg
+49 821 45560384

Datum
20-22 Februar 2024
Uhrzeit
9 - 17 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze **1 Babbi-Kochjacke** **1 Rabattgutschein im Wert von 270,00€**
Teilnehmerzahl
8
Preis
350,00€ + MwSt.
Zertifizierungen
CSQA ISTRUZIONE E FORMAZIONE ISO 21001 – CERT. n° 55066 IQNet

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II •

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II (3gg)

RICHTET SICH AN

Der Kurs richtet sich an Fachleute, die weitere Fähigkeiten erwerben möchten, wenn es um die Formulierung, das Ausgleichen und die Erstellung von maßgeschneiderten Rezepten unter Verwendung der einzelnen Zutaten geht. Für die Anmeldung ist die Teilnahme am Kurs "Handwerkliche Eisherstellung Stufe I" oder Erfahrung in der Branche Voraussetzung.

KURSZIELE

Der Kurs "Handwerkliche Eisherstellung II" zielt darauf ab, die Kenntnisse über traditionelle und moderne Rohstoffe zu vertiefen, Techniken zum Ausgleichen zu erforschen und diese an das zu erzielende Ergebnis anzupassen. Zudem werden Produkte, welche die Bedürfnisse verschiedener Verbrauchertypen befriedigen sollen, hergestellt.

DAS PROGRAMM

- Traditionelle und moderne Zutaten: eingehende Analyse und Funktionalität
- Ausbalancierungs-Techniken: Wir entwickeln gemeinsam ein Rezept (Cremes und Sorbets)
- Schokolade in der Eisdiele
- Gesundheit: Allergien und Unverträglichkeiten
- Nährwertbezogene Angaben: korrekte Kommunikation
- Free From: die Welt des Eis "ohne"
- Gourmet-Eis und alkoholische Sorbets
- Gewürze und Aufgüsse

SPRACHE

Deutsch

STANDORT

Babbi GmbH Kurzes Geländ 8a - 86156 Augsburg
+49 821 45560384

Datum
5-7 März 2024
Uhrzeit
9 - 17 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze **1 Babbi-Kochjacke** **1 Rabattgutschein im Wert von 350,00€**
Teilnehmerzahl
8
Preis
450,00€ + MwSt.
Zertifizierungen
CSQA ISTRUZIONE E FORMAZIONE ISO 21001 – CERT. n° 55066 / IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• KONDITORKURS •

KONDITORKURS (2gg)

RICHTET SICH AN

Der Kurs richtet sich an Eisdielen und Cafés, die ihr Angebot in der Herbst-/Wintersaison erweitern möchten.

KURSZIELE

Der Markt für Eisdielen in Deutschland ist in ständiger Bewegung: Die Öffnungszeiten der Betriebe, welche ursprünglich von März bis Oktober aktiv waren, haben sich im Laufe der Jahre erweitert, so dass aus den klassischen Eisdielen der Vergangenheit Hybridbetriebe geworden sind. Immer mehr Eisdielen und Geschäftsinhaber suchen in der kalten Jahreszeit nach Alternativen zum Kaffee-Bereich, welcher im Lokal stets vorhanden ist.

DAS PROGRAMM

Tag 1

- Einführung Eistorten
- Rezeptentwicklung und Backen von verschiedenen Biskuitteigen
- Gestaltung und Schichtung einer Eistorte
- Wasserfreier Tortenguss und Toppings von Babbi
- Schokoladendekoration mit Thermoschock
- Herstellung von Eis am Stiel

Tag 2

- Muffins und Cupcakes (mit Schokotropfen und verschiedenen Frucht-Variegati von Babbi)
- Herstellung von Red Velvet
- Herstellung von Brownies (klassisch und mit Trockenfrüchten)
- Herstellung von Torten mit Pronto Mousse
- Fotografie - wie man ein Dessert fotografiert

SPRACHE

Deutsch

STANDORT

Babbi GmbH Kurzes Geländ 8a - 86156 Augsburg
+49 821 45560384

Datum
30-31 Januar 2024
10-11 April 2024
Uhrzeit
9 - 17 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze **1 Babbi-Kochjacke** **1 Rabattgutschein im Wert von 270,00€**
Teilnehmerzahl
6
Preis
350,00€ + MwSt.
Zertifizierungen

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO •

GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO (3gg)

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
- La qualità in gelateria
- Composizione del gelato: ingredienti e materie prime
- Macchinari e organizzazione del laboratorio
- Lo sviluppo del ricettario e produzione (metodo tradizionale e combinato)
- Introduzione al bilanciamento e produzione di sorbetti di frutta
- Gestione della vetrina/banco: l'importanza del servizio
- Torte gelato e pezzi duri
- Le regole sanitarie
- Fotografare il gelato
- Come vendere meglio: marketing e comunicazione

LINGUA

Italiano

SEDE

Babbi GmbH Kurzes Geländ 8a - 86156 Augsburg +49 821 45560384

Date
19-21 Marzo 2024
Orari
9:00 -17:00
In più per Voi
1 Grembiule BABBI **1 Giacca da Pasticcere BABBI** **1 Buono Sconto del valore di 270,00€**
Numero Partecipanti
8
Prezzo
350,00€ + IVA
Certificazioni
CSQA ISTRUZIONE E FORMAZIONE ISO 21001 - CERT. n° 55066 / CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

SEDE: SPAGNA - BABBI HELADO ITALIANO

· CURSO BASE DE HELADERÍA ·

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• CURSO BASE DE HELADERÍA •

CURSO BASE DE HELADERÍA (3gg)

A QUIEN SE DIRIGE

El curso se dirige a los aspirantes empresarios y profesionales que quieren obtener una visión de conjunto y completa, sobre las actividades inherentes al mundo de la Heladería Artesana.

OBJETIVOS FORMATIVOS

El curso de Heladería Artesanal I Nivel es el paso fundamental para emprender un recorrido formativo que parte del conocimiento de procedimientos de producción, las materias primas, hasta llegar al diseño estratégico y de proyecto del concept.

EL PROGRAMA

- Introducción al helado artesano
- La calidad en heladería
- Composición del helado: ingredientes y materias primas
- Utilización de la maquinaria y organización del laboratorio
- El desarrollo del recetario y la producción (método tradicional y combinado)
- Introducción al equilibrio y producción de sorbetes de fruta
- Gestión de la exposición/mostrador: la importancia del servicio
- Tartas Heladas
- Las medidas sanitarias
- Fotografiar el helado
- Cómo vender mejor: marketing y comunicación

LENGUA

Español

UBICACIÓN

Babbi HELADO ITALIANO S.L.U.
c/ Barcelona 1, nave C
08850 Gava (Barcelona) España

Fecha
26-28 Marzo 2024
Horarios
9:00 -17:00
Además para vosotros...
1 Delantal BABBI **1 Vale de descuento por valor de 300,00€**
Número máximo de participantes
20
Cuota de inscripción*
300,00€ + IVA
Certificaciones

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, 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).

BUONO SCONTO

Buono Numero: **00101**

Nome Cognome: .....

Ragione Sociale: .....

Corso seguito: .....

in Data: .....

Fattura n° .....

Scadenza buono .....

BABBI

ATTILIO BABBI GELATO

FAC-SIMILE

Buono Sconto di

€ 270,00

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).

Il buono non è cumulabile e potrà essere utilizzato entro un anno dalla data del corso eseguito.

- *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.

In caso di cancellazione entro una settimana dall'inizio del corso, la quota versata potrà essere utilizzata per frequentare un altro corso. Se la cancellazione avviene più ravvicinata all'inizio del corso, la quota di iscrizione verrà persa.

CERTIFICAZIONE ATTILIO BABBI ACADEMY

La ATTILIO BABBI ACADEMY ha ottenuto la certificazione UNI ISO 21001:2018, 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

CSQA
Certificato
Certificate n. 55066
BABBI SRL a s. u.
Via Caduti di via Fani, 80 - 47032 Bertinoro (FC)
Via Caduti di via Fani, 80 - 47032 Bertinoro (FC)
ISO 21001:2018
Formazione relativa ai corsi di gelateria e pasticceria
Prima emissione
First issue
12 Giugno 2019
Emissione corrente
Current issue
23 Luglio 2020
Scadenza
Expiring date
09 Giugno 2022
L'Amministratore Delegato
The Chief executive Officer
Dr. Pietro Bonato
CSQA Certificazioni S.r.l. - Via S. Gaetano 74 - 36016 Thiene (VI) www.csqa.it
ACCREDIA
CISQ

Certificato
IQNET

IQNet
THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK
CERTIFICATE
CISQ/CSQA as an IQNet Partner hereby states that the organization:
BABBI SRL a s. u.
Via Caduti di via Fani, 80 – 47032 Bertinoro (FC)
has implemented and maintains a
Quality Management System
for the following scope:
Training related to ice cream and pastry courses
which fulfils the requirements of the following standard:
ISO 21001:2018
Issued on: 2020 – 07 – 31
First issued on: 2019 – 06 – 10
Expires on: 2022 – 06 – 09
This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document
Registration Number: IT – 119774 / 55066
Alex Stoichitoiu
President of IQNET
Ing. Mario Romersi
President of CISQ

CALENDARIO

INVERNO - PRIMAVERA 2024

CORSO	DATE		PARTECIPANTI
GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO	**13-16** Febbraio 2024	**12-15** Marzo 2024	12
GELATERIA ARTIGIANALE - II LIVELLO	**27** Febbraio - **1** Marzo 2024	**26-29** Marzo 2024	12
PASTICCERIA PER IL GELATIERE	**30** Gennaio - **2** Febbraio 2024	**9-12** Aprile 2024	6
PASTICCERIA MODERNA	**6-8** Febbraio 2024	**16-18** Aprile 2024	6
HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I	**20-22** Febbraio 2024		8
HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II	**5-7** Marzo 2024		8
KONDITORKURS	**30-31** Gennaio 2024	**10-11** Aprile 2024	6
GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO	**19-21** Marzo 2024		8
CURSO BASE DE HELADERÍA	**26-28** Marzo 2024		20

I Corsi sono a numero chiuso.

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

Per informazioni contattare la segreteria organizzativa BABBI:
Tel. 0543 - 448598
e-mail: academy@babbi.it

La quota d'iscrizione comprende:

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

ISCRIVITI ONLINE SU
www.babbigelatoacademy.it

SCHEDA PRE-ISCRIZIONE

Nome Cognome .....

Nome Attività / Ragione Sociale .....

Nuova Apertura ☐

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

Città ..... Provincia .....

P. IVA .....

Telefono .....

E-mail .....

SEDE: ITALIA - BABBI SRL

☐ GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO
350,00€ + iva

☐ GELATERIA ARTIGIANALE II LIVELLO
450,00€ + iva

☐ PASTICCERIA PER IL GELATIERE
350,00€ + iva

☐ PASTICCERIA MODERNA
350,00€ + iva

SEDE: GERMANIA - BABBI GMBH

☐ HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I
350,00€ + MwSt.

☐ HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II
450,00€ + MwSt.

☐ KONDITORKURS
350,00 € + MwSt.

☐ GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO
350,00 € + iva

SEDE: SPAGNA - BABBI HELADO ITALIANO

☐ CURSO BASE DE HELADERÍA
300,00€

Vuoi iscriverti alla Newsletter? si ☐ no ☐

COME ISCRIVERSI:

- *Online su:* ***www.babbigelatoacademy.com***
- *Inviando la scheda pre-iscrizione via mail all'indirizzo:* ***academy@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.*

CONDIZIONI DI CANCELLAZIONE:

La quota di iscrizione non è rimborsabile.
In caso di cancellazione entro una settimana dall'inizio del corso, la quota versata potrà essere utilizzata per frequentare un altro corso.
Se la cancellazione avviene più ravvicinata all'inizio del corso, la quota di iscrizione verrà persa.

LA QUOTA D'ISCRIZIONE COMPRENDE:

- *Iscrizione al corso*
- *Materiale didattico*
- *Pranzo*
- *Attestato di partecipazione*
- *Buono acquisto spendibile per una fornitura di Ingredienti per Gelateria e Pasticceria BABBI*

ISCRIVITI ONLINE SU
www.babbigelatoacademy.com

COME RAGGIUNGERCI

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

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: hotel.cesena@unaway.it
Distanza 6 km

Per usufruire della tariffa convenzionata, inviare email di prenotazione a:
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 - info@babbi.it

Seguici su: