

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

Kalender  
Kurse



# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

- 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 Gelände 8a - 86156 Augsburg  
+49 821 45560384

\* gültig bei einem Mindesteinkauf von € 950,00 von Babbi-Zutaten für die Eisdiele und Konditorei

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
 

# 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 Gelände 8a - 86156 Augsburg  
+49 821 45560384

\* gültig bei einem Mindesteinkauf von € 1.250,00 von Babbi-Zutaten für die Eisdiele und Konditorei

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
 



# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

· KONDITORKURS ·

# KONDITIONSKURS (2gg)

## RICHTET SICH AN

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

## KURSZIELE

Der Markt für Eisdiele 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 Eisdiele der Vergangenheit Hybridbetriebe geworden sind. Immer mehr Eisdiele 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-Varietäten 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 Gelände 8a - 86156 Augsburg  
+49 821 45560384

\* gültig bei einem Mindesteinkauf von € 950,00 von Babbi-Zutaten für die Eisdiele und Konditorei

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

\*valido su acquisto minimo di € 950,00 in Ingredienti per Gelateria e Pasticceria Babbi

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
 

# GUTSCHEIN

## ACADEMY KURSE

Für jeden Kurs der ATTILIO BABBI ACADEMY erhältst du einen Gutschein, der innerhalb eines Jahres ab dem Datum des besuchten Kurses gegen einen Mindestbestellwert von BABBI Eiszutaten (Bestellung über Babbi oder anderen Firmensitz) eingelöst werden kann.

GUTSCHEIN	
Gutschein Nr.:	00101
Name, Vorname:	.....
Unternehmen:	.....
Belegter Kurs:	.....
Am:	.....
Rechnung Nr.:	.....
Gültig bis:	.....



ATTILIO BABBI GELATO

**Gutschein über**  
**€ 270,00**

Der Gutschein ist nicht kumulierbar und kann innerhalb eines Jahres ab dem Datum des besuchten Kurses bei einem Mindestbestellwert über 950,00€ von Babbi Eiszutaten (Bestellung über Babbi GmbH) eingelöst werden.

Der Gutschein ist nicht kumulierbar und kann innerhalb eines Jahres ab dem Datum des besuchten Kurses eingelöst werden.

- Der Gutschein wird direkt bei der ersten Bestellung abgezogen.
- Die Gutscheine können nicht kumuliert werden und müssen bei der Bestellung vorgelegt werden.
- Der Gutschein kann nur von dem bei der Anmeldung und Rechnungsstellung angegebenen Kundenkonto verwendet werden.
- Der Mindesteinkauf variiert je nach Umfang des besuchten Kurses und ist auf dem am Ende des Kurses ausgehändigten Gutschein angegeben.

### STORNIERUNGSBEDINGUNGEN:

Die Anmeldegebühr ist nicht erstattbar.

Im Falle einer Stornierung innerhalb einer Woche vor Kursbeginn kann die gezahlte Anmeldegebühr für einen anderen Kurs verrechnet werden. Erfolgt die Stornierung kurz vor Kursbeginn, wird die Anmeldegebühr einbehalten.



## ANFRAGE ZUR VORANMELDUNG

---

Vorname, Nachname .....

Geschäftsname / Firmenname ..... Neueröffnung

Adresse ..... PLZ .....

Stadt ..... Bundesland .....

Steuernummer .....

Telefon ..... E-mail .....

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

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

KONDITORKURS  
350,00 € + MwSt.

GELATERIA ARTIGIANALE  
I LIVELLO  
350,00 € + iva  


Möchtest du dich für den Newsletter anmelden? Ja  Nein

---

### ANMELDUNG UNTER:

- Online unter: [www.babbigelatoacademy.com](http://www.babbigelatoacademy.com)
- Formular zur Voranmeldung per Email senden an:  
[info.de@babbi.com](mailto:info.de@babbi.com)

### Eine Bestätigung der Verfügbarkeit wird per E-Mail zugesandt

- Die Kurse sind Firmeninhabern mit Steuernummer vorbehalten.
- Die Kursgebühr muss im Voraus und per Banküberweisung gezahlt werden.  
Bargeld oder Schecks werden vor Ort nicht angenommen.
- Die Anmeldung wird erst nach Zahlungseingang bestätigt.
- Die Anmeldegebühr ist nicht erstattungsfähig

### STORNIERUNGSBEDINGUNGEN:

Die Anmeldegebühr ist nicht erstattbar.  
Im Falle einer Stornierung innerhalb einer Woche vor Kursbeginn kann die gezahlte Anmeldegebühr für einen anderen Kurs verrechnet werden. Erfolgt die Stornierung kurz vor Kursbeginn, wird die Anmeldegebühr einbehalten.

### DIE ANMELDEGEBÜHR ENTHÄLT:

- Kursanmeldung
- Kursmaterial
- Mittagessen
- Teilnahmebescheinigung
- Gutschein über o.a. Betrag , einlösbar für eine Bestellung von BABBI Eiszutaten oder Süßwaren

MELDE DICH AN UNTER  
[www.babbigelatoacademy.it](http://www.babbigelatoacademy.it)



BABBI GmbH

Kurzes Geländ 8a 86156 Augsburg  
Deutschland

Tel. +49 821 45560384

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

Folge uns auf:

