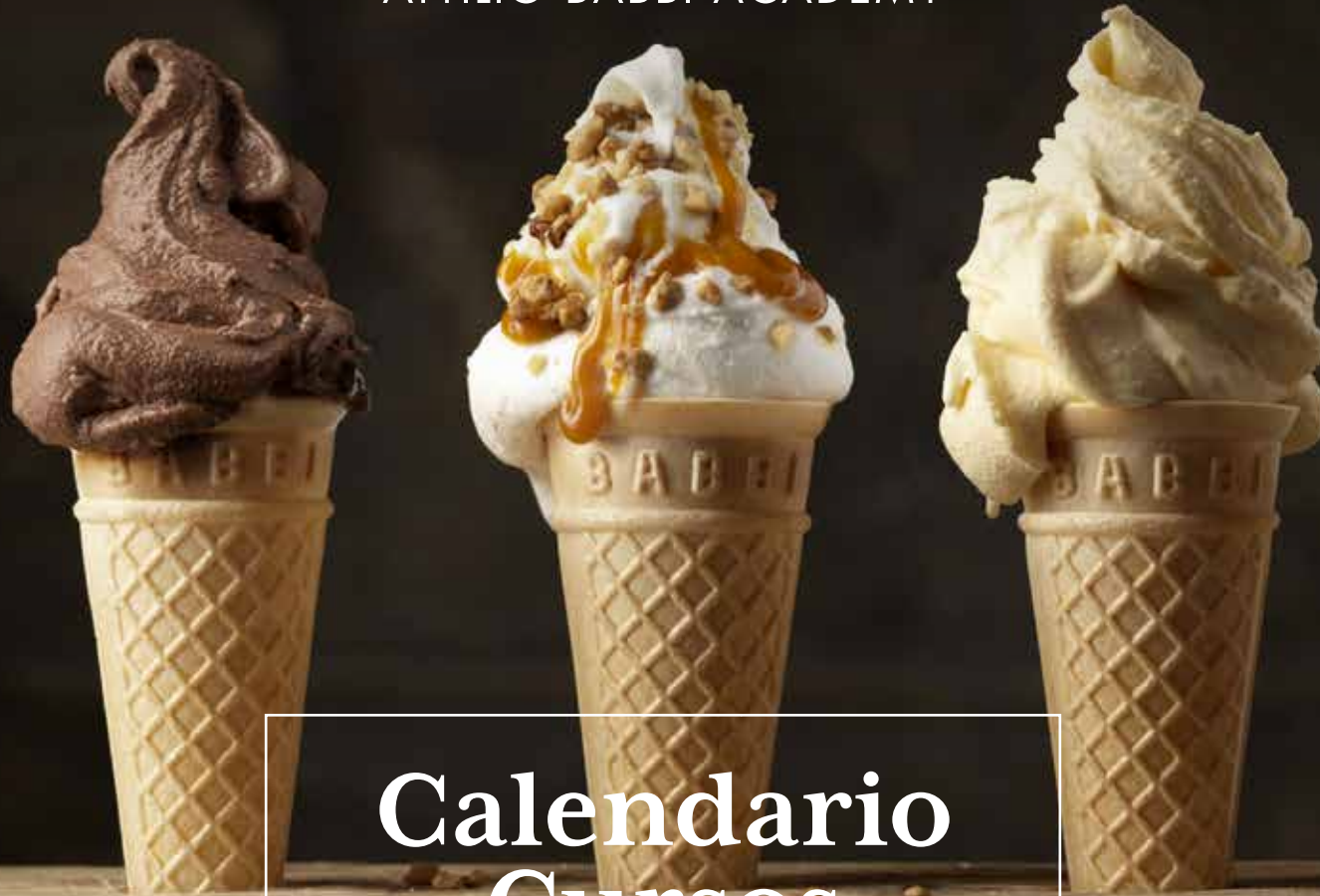


BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY



Calendario Cursos

OTOÑO 2024

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

UBICACIÓN: ESPAÑA - BABBI HELADO ITALIANO

CURSO BASE DE HELADERÍA

CURSO AVANZADO DE HELADERÍA

CURSO DE PASTELERÍA Y BAKERY

CURSOS PERSONALIZADOS 

– Acceso a los cursos reservados a los titulares de nif –



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)
- Decoración de el helado 
- 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

DOCENTE

Massimiliano Revello

UBICACIÓN

Babbi HELADO ITALIANO S.L.U.

c/ Barcelona 1, nave C

08850 Gava (Barcelona) España

Fecha
29 - 31 Octubre 2024
Horarios
9:00 - 17:00
Además para vosotros...
1 Chaqueta de Chef Pastelero BABBÍ 1 Vale de descuento por valor de 150,00€
Número máximo de participantes
20
Cuota de inscripción
300,00€ + IVA
Certificaciones
 



BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

CURSO AVANZADO DE HELADERÍA

CURSO AVANZADO DE HELADERÍA (3gg)

A QUIEN SE DIRIGE

El curso está dirigido a los profesionales que quieran adquirir mayores competencias con relación a la formulación, equilibrio y creación de recetas personalizadas utilizando cualquier tipología de ingrediente.

Para inscribirse se requiere la participación al curso de Heladería Artesana I Nivel 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 adaptándolas al resultado que se quiere conseguir.

Se procederá elaborando productos que puedan satisfacer las exigencias de diversas tipologías de consumidores.

EL PROGRAMA

- Ingredientes tradicionales y modernos: análisis detallada y funcionalidad
- Técnicas del equilibrio: construyamos juntos una receta (cremas y sorbetes)
- El chocolate en heladería
- "Flavour Design": de la idea al storytelling 
- Salud: alergias e intolerancias
- Claim nutricionales: comunicación correcta
- Free From: el mundo del helado "sin"
- Helados gourmet y sorbetes alcohólico
- Especias e infusiones
- Helado en vaso: teoría, cuestiones críticas y desarrollo de recetas 

DOCENTE

Samuele Vecchi

UBICACIÓN

Babbi HELADO ITALIANO S.L.U.

c/ Barcelona 1, nave C

08850 Gava (Barcelona) España

Fecha
19 - 21 Noviembre 2024
Horarios
9:00 - 17:00
Además para vosotros...
1 Chaqueta de Chef Pastelero BABBÍ 1 Vale de descuento por valor de 175,00€
Número máximo de participantes
20
Cuota de inscripción
350,00€ + IVA
Certificaciones
 



BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

CURSO DE PASTELERÍA Y BAKERY

CURSO DE PASTELERÍA Y BAKERY (3gg)

A QUIEN SE DIRIGE

El curso está dirigido a los profesionales que quieren adquirir las competencias necesarias para la realización de pasteles y tartas.

OBJETIVOS FORMATIVOS

El curso de Pastelería y Bakery define los procesos necesarios para la formulación y realización práctica de composiciones, empezando por la selección de la materias primas hasta la decoración y la puesta en venta.

EL PROGRAMA

- Introducción a la pastelería fría
- Equipamentos y materias primas:
¿Qué se necesita?
- Cómo personalizar el postre
- Gestión de la cadena de producción
- Las bases: semifríos y mousses
- Semifríos Veganos
- Últimos toques: glosas y decoraciones
- Presentación y conservación

DOCENTE

Simona Leoni

UBICACIÓN

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

Fecha
26 - 28 Noviembre 2024
Horarios
9:00 - 17:00
Además para vosotros...
1 Chaqueta de Chef Pastelero BABBÍ 1 Vale de descuento por valor de 175,00€
Número máximo de participantes
8
Cuota de inscripción *
350,00€ + IVA
Certificaciones
 

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

CURSOS PERSONALIZADOS



CURSOS PERSONALIZADOS

Individual o colectivo

La “Attilio Babbi Academy” pone a disposición sus docentes y profesionales para diseñar conjuntamente un curso de formación a medida, **completamente personalizable**, en cuanto a tiempos y contenidos, **según las necesidades de cada cliente**.

Cursos de Heladería, Pastelería, Bakery y Estrategias de Marketing serán diseñados para garantizar el logro de los objetivos.

Para más informaciones, póngase en contacto con nosotros.



BONO DESCUENTO

RECUPERA PARTE DE LA CUOTA DE INSCRIPCIÓN DE LA ACADEMY COMPRANDO PRODUCTOS BABBI

CURSOS ACADEMY

Por cada curso de la ATTILIO BABBI ACADEMY recibirás un bono descuento de la mitad del importe del curso (IVA excluido), para utilizar en el plazo de un año, desde la fecha del curso, en una compra de Ingredientes para Heladería y Pastelería BABBI de mínimo 950 € (pedido efectuado a Babbi o a sus distribuidores internacionales).

BUONO SCONTO	
Buono Numero:	00101
Nome Cognome:
Ragione Sociale:
Corso seguito:
in Data:
Fattura n°:
Scadenza buono:

BABBI
FAC-SIMILE

ATTILIO BABBI GELATERIA

Buono Sconto di
€ 175,00

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.

- El bono se descontará directamente de la primera factura de compra.
- El bono no es acumulable a otros en un mismo pedido.
Es obligatorio presentarlo cuando se efectúa el pedido.
- El bono podrá descontarlo exclusivamente la misma empresa que contrata y a quién se factura el curso.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN:

La cuota de inscripción no es reembolsable.
En caso de cancelación dentro de una semana del inicio del curso, la cuota pagada queda disponible para asistir a otro curso.
Si la cancelación se produce en un tiempo más cerca de la fecha de inicio del curso, se perderá el importe de la inscripción.



FICHA PRE-INSCRIPCIÓN

Nombre y Apellido

Empresa

Nueva Heladería

Dirección CP

Ciudad Provincia

CIF / NIF

Teléfono

E-mail

CURSO BASE DE HELADERÍA
300,00€

CURSO AVANZADO DE HELADERÍA
350,00€

CURSO DE PASTELERÍA Y BAKERY
350,00€

CURSOS PERSONALIZADOS

¿Quieres recibir nuestra newsletter? sí no

COMO INSCRIBIRSE:

- Online en: **www.babbigelatoacademy.com**
- Enviando la ficha de preinscripción por mail a la dirección: **info@babbihelado.com**

Enviaremos vía mail confirmación de la disponibilidad de plazas

- El pago de los cursos se efectuará por anticipado mediante transferencia bancaria. No se aceptarán pagos en efectivo.
- La inscripción se confirmará exclusivamente una vez recibido el pago.
- La cuota de inscripción no es reembolsable.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN:

La cuota de inscripción no es reembolsable. En caso de cancelación dentro de una semana del inicio del curso, la cuota pagada queda disponible para asistir a otro curso. Si la cancelación se produce en un tiempo más cerca de la fecha de inicio del curso, se perderá el importe de la inscripción.

LA CUOTA DE INSCRIPCIÓN COMPRENDE:

- Inscripción al curso
- Material didáctico
- Comida
- Certificado de participación
- Bono descuento para compras de Ingredientes de Heladería y Pastelería Babbi de la mitad del importe del curso

INSCRIBETE ONLINE EN:
www.babbigelatoacademy.com



BABBI HELADO ITALIANO

c/ Barcelona 1, nave C

08850 Gava (Barcelona) España

Tel. +34 936 805 405

www.babbi.com - info@babbihelado.com

Síguenos en:

