

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY



Kurs  
Kalender

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

**STANDORT: DEUTSCHLAND - BABBI GMBH**

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II

KONDITIONSKURS BABBI

KONDITIONSKURS ZUSATZTAG

MAßGESCHNEIDERTE KURSE 

– Der Zugang zu den Kursen ist den Inhabern einer Steuernummer o. Ust-IdNr. vorbehalten –

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I

# HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I (3d)

## 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
- Dekoration und Präsentation von Speiseeis in der Vitrine 
- Verwaltung der Vitrine/Theke: die Bedeutung des Services
- Fotografie: wie man ein Eis fotografiert

## DOZENT

Rosario Cacciatore

## STANDORT

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

Datum
18. - 20. Februar 2025
Uhrzeit
9 - 17 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze 1 Babbi-Kochjacke 1 Rabattgutschein im Wert von 175,00€
Teilnehmerzahl
8
Preis
350,00€ + MwSt.
Zertifizierungen
 



# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II

## HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II (3d)

### 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
- "Flavour Design": von der Idee zum Storytelling 
- Gesundheit: Allergien und Unverträglichkeiten
- Nährwertbezogene Angaben: korrekte Kommunikation
- Free From: die Welt des Eis "ohne"
- Gourmet-Eis und alkoholische Sorbets
- Gewürze und Aufgüsse

### DOZENT

Rosario Cacciatore

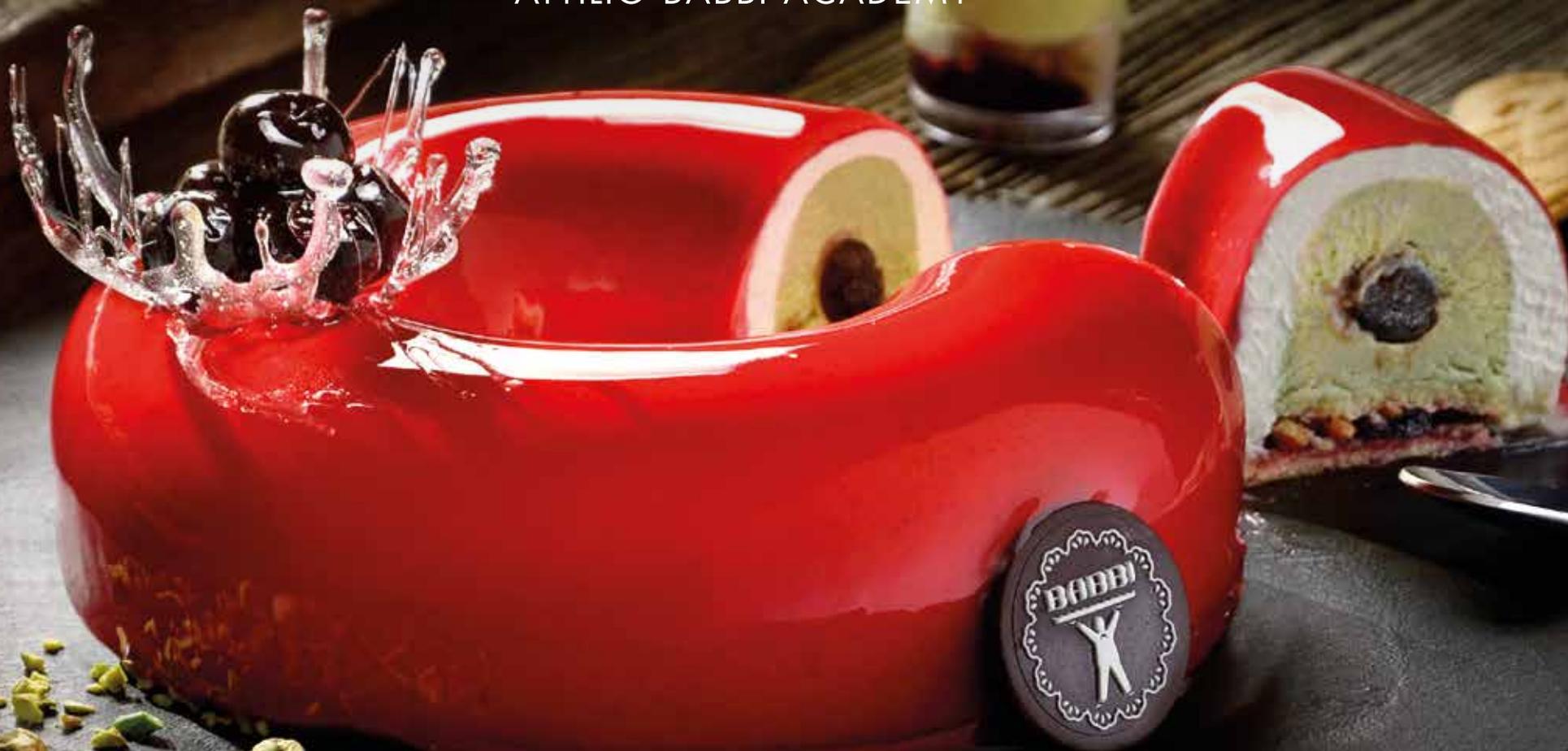
### STANDORT

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

Datum
<b>25. - 27. Februar 2025</b>
<b>04. - 06. März 2025</b>
Uhrzeit
<b>9 - 17 Uhr</b>
Für euch
<b>1 Babbi-Schürze 1 Babbi-Kochjacke 1 Rabattgutschein im Wert von 225,00€</b>
Teilnehmerzahl
<b>8</b>
Preis
<b>450,00€ + MwSt.</b>
Zertifizierungen
 

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY



KONDITORKURS BABBI

# KONDITIONSKURS BABBI (3d)

## RICHTET SICH AN

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

## KURSZIELE

Für die Eisdielen in Deutschland ist der Markt in ständiger Bewegung: Die Saison, welche früher von März bis Oktober dauerte, hat sich im Laufe der Jahre verlängert, so dass aus den klassischen Eisdielen Hybridbetriebe geworden sind. Immer mehr Eisdielen und Unternehmer suchen nach zuverlässigen Alternativen zu den Produkten, die bereits zum Angebot eines Cafés gehören.

## DAS PROGRAMM

Produktion von Backwaren aus geschlagener Masse

- Klassischer Biskuit
- Kakaobiskuit
- Red Velvet Biskuit
- Tränke herstellen

Planung und Herstellung von Eistorten

- Verwendung von Eis in Torten
- Herstellung einer Füllung

Planung und Herstellung von Torten und Einzelportionen

- Die Kunst des Schichtens
- Das Glasieren und Dekorieren

Das Eis am Stiel

- Dekoration aus Schokolade
- Fotografie: wie man ein Dessert fotografiert

## DOZENT

Rosario Cacciatore

## STANDORT

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

Datum
11. - 13. Februar 2025
Uhrzeit
9 - 17 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze 1 Babbi-Kochjacke 1 Rabattgutschein im Wert von 175,00€
Teilnehmerzahl
6
Preis
350,00€ + MwSt.
Zertifizierungen
 

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

KONDITIONKURS ZUSATZTAG

# KONDITIONSKURS ZUSATZTAG (1d)

## RICHTET SICH AN

Der Kurs richtet sich an Teilnehmer/-innen des Konditionskurses. Mindestteilnehmerzahl: 4

## KURSZIELE

Die Verwendung von Babbi-Produkten in typisch deutschen Konditionwaren.

## DAS PROGRAMM

- Wiener Boden - Herstellung mit Babbi Zutaten
- Macarons – Füllungen mit Babbi Zutaten
- Krapfenfüllungen - mit Babbi Zutaten
- Bienenstich der besonderen Art mit Babbi Zutaten

## DOZENT

Lothar Rother

## STANDORT

**Backzeit - Das Backstudio**

Birkhahnweg 18 - 86156 Augsburg

Datum
14. Februar 2024
Uhrzeit
9 - 17 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze 1 Babbi-Kochjacke 1 Rabattgutschein im Wert von 25,00€
Teilnehmerzahl
8
Preis
100,00€ + MwSt.
Zertifizierungen
 

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

MAßGESCHNEIDERTE KURSE



# MAßGESCHNEIDERTE KURSE



Einzelperson oder Gruppe

Die „Attilio Babbi Academy“ stellt ihre Dozenten und Fachkräfte zur Verfügung, **um gemeinsam einen maßgeschneiderten** Schulungskurs zu entwickeln, der in Bezug auf Dauer und Inhalt vollständig an die **Bedürfnisse der Kundschaft angepasst werden kann.**

Kurse für Eisdiele, Konditorei, Bäckerei, Marketingstrategien werden so gestaltet, dass die gewünschten Ziele garantiert erreicht werden.

**Kontaktiere uns für weitere Informationen.**



# 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.

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



ATTILIO BABBI GELATO

**Gutschein über**  
**€ 225,00**

Der Gutschein ist nicht kumulierbar und kann innerhalb eines Jahres ab dem Datum des besuchten Kurses bei einem Mindestbestellwert über 475,00€ 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.

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

KONDITORKURS  
350,00 € + MwSt.

KONDITORKURS ZUSATZTAG  
100,00 € + MwSt.

MAßGESCHNEIDERTE KURSE

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:

