

A photograph of two Babbi ice cream cones. The cones are light brown and have the word 'BABBI' embossed on them. They are topped with a thick swirl of light-colored ice cream, which is then topped with several chopped hazelnuts. The cones are held in a small, cylindrical wire mesh basket. In the background, there is a white plate with a knife and a small white bowl filled with hazelnuts. The scene is set on a light-colored surface, possibly a table, with a window in the background. The lighting is soft and natural, coming from the left side.

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

Calendario
Corsi

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

SEDE: ITALIA - BABBI SRL 

GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO

GELATERIA ARTIGIANALE - II LIVELLO

DESIGN STRATEGICO IN PASTICCERIA 

PASTICCERIA CONTEMPORANEA FREE FROM 

ARTISAN GELATO COURSE 

CORSI PERSONALIZZATI

– Accesso ai corsi riservato ai titolari di Partita Iva –

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

STANDORT: DEUTSCHLAND - BABBI GMBH

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I

GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO 

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II

STRATEGISCHES DESIGN IN DER EISDIELE UND KONDITOREI 

KONDITORKURS ZUSATZTAG

MAßGESCHNEIDERTE KURSE

UBICACIÓN: ESPAÑA - BABBI HELADO ITALIANO

HELADERÍA ARTESANAL – NIVEL I

HELADERÍA ARTESANAL – NIVEL II

CURSOS PERSONALIZADOS

– 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

DESIGN STRATEGICO IN PASTICCERIA 

PASTICCERIA CONTEMPORANEA FREE FROM 

ARTISAN GELATO COURSE 

CORSI PERSONALIZZATI

– Accesso ai corsi riservato ai titolari di Partita Iva –

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO

GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO (3,5gg)

Le basi del gelato artigianale – qualità , metodo e creatività

A CHI SI RIVOLGE

Il corso è rivolto a tutti coloro che desiderano avvicinarsi al mondo della gelateria artigianale: aspiranti gelatieri, operatori del settore food ed imprenditori che vogliono conoscere le dinamiche di un laboratorio artigianale. È ideale anche per chi sta valutando l'apertura di una gelateria o ha appena avviato l'attività e desidera una visione chiara, pratica e stimolante.

OBIETTIVI FORMATIVI

Fornire una preparazione tecnica di base, ma completa, per comprendere il processo produttivo del gelato artigianale e iniziare a sviluppare ricette equilibrate e visivamente accattivanti. Il corso accompagna i partecipanti anche nella gestione del banco, del servizio e nelle prime nozioni di marketing e comunicazione, con un'introduzione al mondo del Flavour Design.

IL PROGRAMMA

- Introduzione al gelato artigianale: tradizione, cultura e diversità locali
- La qualità parte dagli ingredienti: la ricetta della qualità
- Composizione del gelato: materie prime ed ingredienti fondamentali
- Dentro al laboratorio: macchinari, processo e buone pratiche di produzione (GMP)
- Sviluppo del ricettario e produzione
- Sorbetti di frutta e granite: nozioni di bilanciamento e realizzazione pratica
- Gelato che si fa notare: decorazione, visual della vetrina e social media
- Il banco come protagonista: gestione della vetrina e importanza del servizio
- Comunicare con gusto: il marketing della gelateria 
- Flavour Design: dal convenzionale all'unicità 

DOCENTI

Nando Schiraldi - Michele Marchese

SEDE

Babbi Srl Via Caduti di Via Fani, 80, 47032 Bertinoro FC
+39 0543 448598

Date
11 – 14 Novembre 2025
25 – 28 Novembre 2025
Orari
Martedì - Giovedì 9:00 - 17:00 Venerdì 9:00 - 14:30
In più per Voi
1 Grembiule BABBI 1 Giacca da Pasticcere BABBI
Numero Partecipanti
12
Prezzo
400,00€ + IVA
Certificazioni
 

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

GELATERIA ARTIGIANALE - II LIVELLO

GELATERIA ARTIGIANALE - II LIVELLO (3,5gg)

Progettare il gusto – approfondimenti tecnici e nuove visioni del gelato

A CHI SI RIVOLGE

Pensato per titolari, imprenditori e professionisti con esperienza nel settore, questo corso si rivolge a chi ha un ruolo attivo e decisionale nella propria attività e vuole portare la proposta di gelateria a un livello superiore. È il percorso ideale per chi intende innovare il prodotto, aumentare la marginalità e valorizzare il gelato come esperienza da raccontare.

OBIETTIVI FORMATIVI

Approfondire le tecniche di bilanciamento e lavorare in modo strategico su ingredienti, abbinamenti, comunicazione e gestione. Il corso fornisce strumenti avanzati per progettare ricette distintive, affrontare con consapevolezza le richieste del consumatore moderno e tradurre la qualità in valore economico. È anche un primo passo verso percorsi di alta formazione e approfondimento specialistico.

IL PROGRAMMA

- Ingredienti della tradizione ed innovativi: analisi approfondita e funzionalità
- Tecniche di bilanciamento avanzato: costruiamo insieme ricette con logica e metodo
- Il cioccolato in gelateria: dal bilanciamento alle tecniche di produzione
- Flavour Design: un raccoglitore di creatività, dall'idea allo storytelling
- Claim nutrizionali: cosa sono e come applicarli in gelateria
- Realizzare gelati "senza" ad alto valore aggiunto
- Da gelatiere a imprenditore: food cost, marginalità e strategie di pricing 
- Packaging & delivery: estetica, praticità e nuove opportunità di business 

DOCENTI

Nando Schiraldi - Michele Marchese

SEDE

Babbi Srl Via Caduti di Via Fani, 80, 47032 Bertinoro FC
+39 0543 448598

Data
02 - 05 Dicembre 2025
Orari
Martedì - Giovedì 9:00 - 17:00 Venerdì 9:00 - 14:30
In più per Voi
1 Grembiule BABBI 1 Giacca da Pasticcere BABBI Programma di bilanciamento
Numero Partecipanti
12
Prezzo
500,00€ + IVA
Certificazioni
 
 È consigliabile partecipare con l'ausilio di un pc/tablet.

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

DESIGN STRATEGICO IN PASTICCERIA



A CHI SI RIVOLGE

La vetrina non mostra: comunica. Un corso pratico per pasticceri, professionisti del dolciario e addetti vendita che vogliono rinnovare il proprio approccio all'esposizione. Quattro giornate di lavoro diretto e soluzioni semplici per creare vetrine efficaci, coerenti e d'impatto, con focus su comunicazione visiva e organizzazione dello spazio.

OBIETTIVI FORMATIVI

Offrire strumenti operativi per trasformare la vetrina in un potente strumento di comunicazione e vendita. Il corso fornirà indicazioni pratiche per:

- valorizzare i prodotti attraverso un'esposizione chiara e coerente;
- trasmettere messaggi visivi efficaci e in linea con l'identità del punto vendita;
- ottimizzare l'organizzazione dell'offerta commerciale;

L'obiettivo finale è portare ogni partecipante ad acquisire un metodo di lavoro replicabile, utile nel quotidiano e capace di fare la differenza.

IL PROGRAMMA

- Torte moderne: definizione e progettazione
- La linea del freddo: abbinare ingredienti e temperature ideali
- Gestione dell'ambiente di lavoro: ottimizzare spazi e flussi produttivi
- Basi fondamentali: biscuit, pasta frolla e basi croccanti
- Creme e semifreddi: chantilly, cremosi e gelée di frutta
- Organizzazione: produzione, stoccaggio e logistica
- Rifiniture: glasse e decorazioni per valorizzare i prodotti
- Esposizione: come creare una vetrina efficace e comunicativa
- "Portami via": dessert da passeggio per ogni esigenza
- Social media: post, storie e reel per valorizzare la tua pasticceria
- Vetrine stagionali: allestimenti per le festività

DOCENTI

Luca Rasi - Giovanna Schiaratura

SEDE

Babbi Srl Via Caduti di Via Fani, 80, 47032 Bertinoro FC
+39 0543 448598

Date
18 - 21 Novembre 2025
Orari
9:00 - 17:00
In più per Voi
1 Grembiule BABBI 1 Giacca da Pasticcere BABBI
Numero Partecipanti
8
Prezzo
400,00€ + IVA
Certificazioni
 

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY



PASTICCERIA CONTEMPORANEA FREE FROM



A CHI SI RIVOLGE

Il corso è rivolto a professionisti che vogliono ampliare le competenze nella pasticceria inclusiva. Con approccio tecnico e creativo, affronta la produzione di dolci "senza" (glutine, lattosio, zuccheri aggiunti, vegani), rispondendo alle nuove esigenze del mercato e dello stile di vita.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso FREE FROM definisce le basi teoriche, tecniche per progettare e realizzare prodotti di pasticceria moderna inclusiva, con attenzione a:

- la selezione consapevole delle materie prime,
- la gestione della catena produttiva in sicurezza,
- l'analisi dei claim alimentari e delle regolamentazioni associate,
- la comunicazione corretta e coerente con il pubblico a rispetto delle normative vigenti.

IL PROGRAMMA

- Analisi dei principali claim presenti in etichetta e nella comunicazione,
- Approfondimento su "senza lattosio", "gluten free", "vegan" e "senza zuccheri aggiunti"
- Creazione di dolci inediti per intolleranze, vegani e vegetariani
- Tecniche di decorazione e finitura coerenti con i claim dichiarati
- Analisi dei costi produttivi e ottimizzazione dei processi
- Tecniche di comunicazione e vendita per valorizzare il prodotto

DOCENTI

Noel Gerardo Ruggeri - Giovanna Schiaratura

SEDE

Babbi Srl Via Caduti di Via Fani, 80, 47032 Bertinoro FC
+39 0543 448598

Data
10 - 12 Dicembre 2025
Orari
Mercoledì - Giovedì 9:00 - 17:00 Venerdì 9:00 - 14:30
In più per Voi
1 Grembiule BABBI 1 Giacca da Pasticcere BABBI
Numero Partecipanti
8
Prezzo
300,00€ + IVA
Certificazioni
 

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

ARTISAN GELATO COURSE 

WHO IS ADDRESSED TO?

All people who are already in gelato business and want to improve their knowledge according to a fast-changing market, upgrading the quality of gelato and product assortment.

COURSE OBJECTIVES

The customer satisfaction, the quality of the real Gelato and the product differentiation will be the aim of the Professional Course. The course will bring you into a full view of the technical aspect of the ingredients to create your own gelato according to the needs. The correct balancing, the properties of gelato and sorbets, the healthy claim of the product, the different process and the selling aspect will give you a not conventional point of view.

LESSONS

- 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
- Gourmet and Alcoholic recipes
- Free From: something less, with an added value
- Evaluation of the gelato
- Introduction to the Sensory Analysis Use of spices and infusions
- Full overview of the different production methods
- Calculation of the food cost
- Flavour design

TEACHERS

Michele Marchese - Marco Antinori

LOCATION

Babbi Srl Via Caduti di Via Fani, 80, 47032 Bertinoro FC
+39 0543 448598

Date
07th - 09th October 2025
Hours
9:00 - 17:00
More for you
1 Apron BABBI 1 BABBI Pastry Chef uniform Gelato Balancing Program
Number of participants
12
Price
450,00€ + VAT
Certifications
 



BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

CORSI PERSONALIZZATI

CORSI PERSONALIZZATI

Individuali o di gruppo

“Attilio Babbi Academy” mette a disposizione i suoi docenti e professionisti per progettare insieme un corso di formazione *ad hoc*, **completamente personalizzabile**, nei tempi e contenuti, **in base alle esigenze della propria clientela**.

Corsi di Gelateria, Pasticceria, Bakery, Gestione del Business e Strategie di Marketing saranno modellati per garantire il raggiungimento degli obiettivi.

Per ulteriori informazioni, scrivici ad academy@babbi.it oppure contatta il tuo agente di zona.



BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY



STANDORT: DEUTSCHLAND - BABBI GMBH

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I

GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO 

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II

STRATEGISCHES DESIGN IN DER EISDIELE UND KONDITOREI 

KONDITORKURS 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 (3Tg.)

Grundlagen der handwerklichen Speiseeisherstellung – Qualität, Methode und Kreativität

FÜR WEN IST DER KURS GEEIGNET?

Dieser Kurs richtet sich an alle, die in die Welt der handwerklichen Eisherstellung einsteigen möchten: angehende Gelatieri, Fachkräfte aus dem Food-Bereich sowie Unternehmer, die die Abläufe in einer handwerklichen Produktionsstätte kennenlernen wollen. Ideal auch für diejenigen, die die Eröffnung einer Gelateria planen oder gerade erst gestartet sind und sich eine klare, praxisorientierte und inspirierende Einführung wünschen.

LERNZIELE

Vermittlung fundierter technischer Grundkenntnisse, um den Produktionsprozess von handwerklich hergestelltem Gelato zu verstehen und erste ausgewogene, ansprechende Rezepte zu entwickeln. Der Kurs begleitet die Teilnehmenden außerdem bei der Gestaltung des Verkaufstresens, des Services sowie bei ersten Schritten im Bereich Marketing und Kommunikation – mit einer Einführung in die Welt des Flavour Design.

KURSinHALTE

- Einführung in das handwerkliche Gelato: Tradition, Kultur und lokale Vielfalt
- Qualität beginnt bei den Zutaten: das Rezept für Qualität
- Zusammensetzung des Gelatos: Rohstoffe und grundlegende Zutaten
- Einblick in die Produktion: Maschinen, Prozesse und Good Manufacturing Practices (GMP)
- Entwicklung des Rezeptbuchs und Herstellung
- Fruchtsorbets und Granita: Grundlagen der Ausgewogenheit und praktische Umsetzung
- Besonderes Gelato: Dekoration, Thekenpräsentation und Social Media
- Der Tresen im Mittelpunkt: Thekengestaltung und Bedeutung des Services
- Mit Geschmack kommunizieren: Marketing für die Gelateria 
- Flavour Design: von klassisch bis einzigartig 

DOZENTEN

Rosario Cacciatore

STANDORT

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

Datum
14.-16. Oktober 16.-18. Dezember
Uhrzeit
9 - 17 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze 1 Babbi-Kochjacke
Teilnehmerzahl
8
Preis
400,00€ + MwSt.
Zertifizierungen
 

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO 

GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO (3gg)

Le basi del gelato artigianale – qualità , metodo e creatività

A CHI SI RIVOLGE

Il corso è rivolto a tutti coloro che desiderano avvicinarsi al mondo della gelateria artigianale: aspiranti gelatieri, operatori del settore food ed imprenditori che vogliono conoscere le dinamiche di un laboratorio artigianale. È ideale anche per chi sta valutando l'apertura di una gelateria o ha appena avviato l'attività e desidera una visione chiara, pratica e stimolante.

OBIETTIVI FORMATIVI

Fornire una preparazione tecnica di base, ma completa, per comprendere il processo produttivo del gelato artigianale e iniziare a sviluppare ricette equilibrate e visivamente accattivanti. Il corso accompagna i partecipanti anche nella gestione del banco, del servizio e nelle prime nozioni di marketing e comunicazione, con un'introduzione al mondo del Flavour Design.

IL PROGRAMMA

- Introduzione al gelato artigianale: tradizione, cultura e diversità locali
- La qualità parte dagli ingredienti: la ricetta della qualità
- Composizione del gelato: materie prime ed ingredienti fondamentali
- Dentro al laboratorio: macchinari, processo e buone pratiche di produzione (GMP)
- Sviluppo del ricettario e produzione
- Sorbetti di frutta e granite: nozioni di bilanciamento e realizzazione pratica
- Gelato che si fa notare: decorazione, visual della vetrina e social media
- Il banco come protagonista: gestione della vetrina e importanza del servizio
- Comunicare con gusto: il marketing della gelateria 
- Flavour Design: dal convenzionale all'unicità 

DOCENTI

Rosario Cacciatore

SEDE

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

Date
7 – 9 Ottobre 2025
Orari
9:00 - 17:00
In più per Voi
1 Grembiule BABBI 1 Giacca da Pasticcere BABBI
Numero Partecipanti
8
Prezzo
400,00€ + IVA
Certificazioni
 

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II (3Tg.)

Geschmack gestalten – Technische Vertiefung und neue Perspektiven auf das Gelato

FÜR WEN IST DER KURS GEEIGNET?

Dieser Kurs richtet sich an Inhaber, Unternehmer und erfahrene Fachkräfte der Branche, die in ihrer Gelateria eine aktive und entscheidungstragende Rolle einnehmen und ihr Angebot auf ein höheres Niveau heben möchten. Ideal für alle, die ihr Produkt innovieren, die Gewinnspanne steigern und das Gelato als erzählbare Erfahrung aufwerten wollen.

LERNZIELE

Vertiefung der Techniken zur Rezeptbalance sowie strategisches Arbeiten mit Zutaten, Kombinationen, Kommunikation und Management. Der Kurs vermittelt fortgeschrittene Werkzeuge zur Entwicklung charakterstarker Rezepturen, zur bewussten Reaktion auf moderne Kundenbedürfnisse und zur Umwandlung von Qualität in wirtschaftlichen Mehrwert. Er bietet zudem einen Einstieg in weiterführende Fachausbildungen und Spezialisierungen.

KURSinHALTE

- Traditionelle und innovative Zutaten: vertiefte Analyse und Funktion
- Fortgeschrittene Balancetechniken: gemeinsam Rezepte mit Logik und Methode entwickeln
- Schokolade in der Gelateria: von der Balance bis zur Herstellungstechnik
- Flavour Design: ein kreativer Prozess – von der Idee zum Storytelling
- Nährwertbezogene Angaben: was sie sind und wie man sie in der Gelateria einsetzt
- Hochwertige „Free From“- Gelati entwickeln
- Vom Gelatiere zum Unternehmer: Kalkulation, Marge und Preisstrategien 
- Verpackung & Lieferung: Ästhetik, Funktionalität und neue Businesschancen 

DOZENTEN

Rosario Cacciatore - Nando Schiraldi

STANDORT

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

Datum
30. September - 2. Oktober 2025 25. - 27. November 2025
Uhrzeit
9 - 17 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze 1 Babbi-Kochjacke Bilanzierungsprogramm
Teilnehmerzahl
8
Preis
500,00€ + MwSt.
Zertifizierungen
 
 Es ist ratsam, mit einem PC/Tablet teilzunehmen.

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

STRATEGISCHES DESIGN IN DER EISDIELE UND KONDITOREI



FÜR WEN IST DER KURS GEEIGNET?

Die Vitrine zeigt nicht nur – sie kommuniziert. Ein praxisorientierter Kurs für Eismacher und Konditoren, Fachkräfte der Süßwarenbranche und Verkaufspersonal, die ihren Umgang mit der Warenpräsentation überdenken und verbessern möchten. Drei intensive Tage mit direkter Anwendung und einfachen, umsetzbaren Lösungen für wirkungsvolle, stimmige und visuell ansprechende Vitrinen – mit Fokus auf visueller Kommunikation und optimaler Raumgestaltung.

LERNZIELE

Ziel ist es, die Vitrine in ein kraftvolles Verkaufs- und Kommunikationsinstrument zu verwandeln. Der Kurs vermittelt praxisnahe Werkzeuge, um:

- Produkte durch klare, stimmige Präsentation aufzuwerten;
- effektive visuelle Botschaften zu vermitteln, passend zur Identität des Geschäfts;
- das kommerzielle Angebot optimal zu strukturieren.

Am Ende des Kurses sollen die Teilnehmenden eine wiederholbare Arbeitsmethode erlernt haben, die sich im Alltag bewährt und echten Mehrwert schafft.

PROGRAMM

- Moderne Eistorten: Definition und Konzeption
- Kühltheke: Zutaten und ideale Temperaturen kombinieren
- Arbeitsumgebung: Raum und Produktionsfluss optimieren
- Grundlagen: Biskuit und knusprige Böden
- Cremes und Halbgefrorenes: Chantilly, Cremes und Fruchtgelées
- Organisation: Produktion, Lagerung und Logistik
- Veredelung: Glasuren und Dekorationen zur Produktaufwertung
- Warenpräsentation: wie man eine ansprechende und verkaufsstarke Vitrine gestaltet
- „Zum Mitnehmen“: Desserts für unterwegs – flexibel und ansprechend
- Social Media: Posts, Stories und Reels zur Aufwertung deiner Eisdiele und Konditorei
- Saisonale Vitrinen: Dekorationen und Themenwelten zu Feiertagen

DOZENTEN

Rosario Cacciatore - Nando Schiraldi

STANDORT

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

Datum
18. - 20. November 2025 9. - 11. Dezember 2025
Uhrzeit
9 - 17 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze 1 Babbi-Kochjacke
Teilnehmerzahl
6
Preis
400,00€ + MwSt.
Zertifizierungen
 

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

KONDITORKURS ZUSATZTAG

KONDITIONSKURS ZUSATZTAG (1Tg.)

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

DOZENTEN

Lothar Rother

STANDORT

Backzeit - Das Backstudio

Birkhahnweg 18 - 86156 Augsburg

Datum
21. November 2025
12. Dezember 2025
Uhrzeit
8 - 16 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze 1 Babbi-Kochjacke
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.



BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY



UBICACIÓN: ESPAÑA - BABBI HELADO ITALIANO

HELADERÍA ARTESANAL – NIVEL I

HELADERÍA ARTESANAL – NIVEL II

CURSOS PERSONALIZADOS

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

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

HELADERÍA ARTESANAL – NIVEL I

HELADERÍA ARTESANAL – NIVEL I (3d)

Los fundamentos del helado artesanal: calidad, método y creatividad

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

El curso está dirigido a todas aquellas personas que deseen iniciarse en el mundo de la heladería artesanal: aspirantes a heladeros, profesionales del sector alimentario y emprendedores que quieran conocer el funcionamiento de un obrador. También es ideal para quienes están considerando abrir una heladería o acaban de empezar y buscan una visión clara, práctica e inspiradora.

OBJETIVOS FORMATIVOS

Brindar una formación técnica básica, pero completa, para comprender el proceso de elaboración del helado artesanal e iniciar el desarrollo de recetas equilibradas y visualmente atractivas. El curso también acompaña a los participantes en la gestión del mostrador, del servicio y en los primeros conceptos de marketing y comunicación, con una introducción al mundo del Flavour Design.

PROGRAMA DIDÁCTICO

- Introducción al helado artesanal: tradición, cultura y diversidad local
- La calidad comienza con los ingredientes: la receta de la excelencia
- Composición del helado: materias primas e ingredientes fundamentales
- Dentro del laboratorio: maquinaria, proceso y buenas prácticas de fabricación (GMP)
- Desarrollo del recetario y producción
- Sorbetes de fruta y granizados: nociones de equilibrio y elaboración práctica
- Un helado que llama la atención: decoración, presentación de la vitrina y redes sociales
- El mostrador como protagonista: gestión de la vitrina y valor del servicio
- Comunicar con sabor: el marketing en la heladería 
- Flavour Design: de lo convencional a lo único 

DOCENTES

Eduardo Marquez - Noel Gerardo Ruggeri

UBICACIÓN

Babbi HELADO ITALIANO S.L.U.

c/ Barcelona 1, nave C

08850 Gava (Barcelona) España

Fecha
11 - 13 Noviembre 2025
Horario
9 – 17h
Además para vosotros...
1 Chaqueta de Chef Pastelero BABBI 1 Delantal in Además para vosotros
Número Participantes
20
Precio
400,00€ + VAT
Certificaciones
 

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

HELADERÍA ARTESANAL – NIVEL II

HELADERÍA ARTESANAL – NIVEL II (3,5d)

Diseñar el sabor – profundización técnica y nuevas perspectivas del helado

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Pensado para propietarios, emprendedores y profesionales con experiencia en el sector, este curso está dirigido a quienes desempeñan un papel activo y toman decisiones dentro de su negocio, y desean llevar su propuesta de heladería a un nivel superior. Es el recorrido ideal para quienes buscan innovar el producto, aumentar la rentabilidad y valorar el helado como una experiencia que merece ser contada.

OBJETIVOS FORMATIVOS

Profundizar en las técnicas de equilibrio y trabajar de forma estratégica sobre ingredientes, combinaciones, comunicación y gestión. El curso proporciona herramientas avanzadas para diseñar recetas personalizadas y así, responder con criterio a las demandas del consumidor moderno y transformar la calidad en valor económico. Es también un primer paso hacia una formación avanzada y especialización técnica.

PROGRAMA DIDÁCTICO

- Ingredientes tradicionales e innovadores: análisis en profundidad y funcionalidad
- Técnicas de equilibrado avanzado: construyamos recetas con lógica y método
- El chocolate en la heladería: del equilibrio a las técnicas de elaboración
- Flavour Design: un recopilador de creatividad, de la idea al storytelling
- Declaraciones nutricionales (claims): qué son y cómo aplicarlas en la heladería
- Cómo crear helados “sin” (lactosa, azúcar, etc.) de alto valor añadido
- De heladero a empresario: food cost, márgenes y estrategias de precios 
- Packaging y delivery: estética, funcionalidad y nuevas oportunidades de negocio 

DOCENTES

Massimiliano Revello - Samuele Vecchi

UBICACIÓN

Babbi HELADO ITALIANO S.L.U.

c/ Barcelona 1, nave C

08850 Gava (Barcelona) España

Fecha
25 - 28 Noviembre 2025
Horario
Martes - Jueves 9 – 17h Viernes 9 - 14:30h
Además para vosotros...
1 Chaqueta de Chef Pastelero BABBI 1 Delantal in Además para vosotros Programa de equilibrio de recetas
Número Participantes
20
Precio
500,00€ + VAT
Certificaciones
 
 Es aconsejable participar con el soporte de un PC/tablet.



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.



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



Certificato IQNET



CALENDARIO 2025

ITALIA - BABBI SRL		
GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO	11 - 14 Novembre	25 - 28 Novembre
GELATERIA ARTIGIANALE - II LIVELLO	2 -5 Dicembre	
DESIGN STRATEGICO IN PASTICCERIA	18 - 21 Novembre	
PASTICCERIA CONTEMPORANEA FREE FROM	10 - 12 Dicembre	
ARTISAN GELATO COURSE 	7th - 9th October	
DEUTSCHLAND - BABBI GMBH		
HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I	14. - 16. Oktober	16. - 18. Dezember
GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO 	7. - 9. Oktober	
HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II	30. September - 2. Oktober	25. - 27. November
STRATEGISCHES DESIGN IN DER EISDIELE UND KONDITOREI	18. - 20. November	9. 11. Dezember
KONDITIONKURS ZUSATZTAG	21. November	12. Dezember
ESPAÑA - BABBI HELADO ITALIANO		
CURSO BASE DE HELADERÍA	11 - 13 Noviembre	
CURSO AVANZADO DE HELADERÍA	25 - 28 Noviembre	

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

COME ISCRIVERSI:

- Online su: **www.babbigelatoacademy.it**
- 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

SEDE: ITALIA - BABBI SRL

☐ GELATERIA ARTIGIANALE
I LIVELLO
400,00€ + IVA
Data

☐ GELATERIA ARTIGIANALE
II LIVELLO
500,00€ + IVA

☐ DESIGN STRATEGICO
IN PASTICCERIA
400,00€ + IVA

☐ PASTICCERIA
CONTEMPORANEA
FREE FROM
300,00€ + IVA

☐ ARTISAN GELATO COURSE 
450,00€ + VAT

☐ CORSO PERSONALIZZATO

STANDORT: DEUTSCHLAND - BABBI GMBH

☐ HANDWERKLICHE
EISHERSTELLUNG - STUFE I
400,00€ + MwSt.
Datum

☐ GELATERIA ARTIGIANALE
I LIVELLO 
400,00€ + MwSt.

☐ HANDWERKLICHE
EISHERSTELLUNG - STUFE II
500,00€ + MwSt.
Datum

☐ STRATEGISCHES DESIGN IN
DER EISDIELE UND KONDITOREI
400,00 € + MwSt.
Datum

☐ KONDITORKURS ZUSATZTAG
100,00 € + MwSt.

☐ MAßGESCHNEIDERTE KURSE

UBICACIÓN: ESPAÑA - BHI

☐ CURSO BASE DE HELADERÍA
400,00€ + VAT

☐ CURSO AVANZADO DE HELADERÍA
500,00€ + VAT

☐ CURSOS PERSONALIZADOS

ISCRIVITI ONLINE SU **www.babbigelatoacademy.it**

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

LE NOSTRE SEDI

ITALIA

Babbi Srl

Via Caduti di Via Fani, 80, 47032 Bertinoro FC
+39 0543 448598

DEUTSCHLAND

Babbi GmbH

Kurzes Geländ 8a - 86156 Augsburg
+49 821 45560384

ESPAÑA

Babbi HELADO ITALIANO S.L.U.

c/ Barcelona 1, nave C
08850 Gava (Barcelona) España
+34 93 680 54 05





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:

