

A photograph of two Babbi ice cream cones. The cones are light brown and have the brand name 'BABBI' embossed on them. They are topped with a thick swirl of light-colored ice cream, which is then sprinkled with chopped hazelnuts. The cones are held in a cylindrical wire mesh basket. In the background, there is a white plate with a knife, a small white bowl filled with hazelnuts, and several hazelnuts scattered on the surface. The lighting is soft and warm, creating a cozy atmosphere.

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

Kurs
Kalender

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.

KUR SINHALTE

- 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 2025
16.-18. Dezember 2025
27.-29. Januar 2026
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

The background image shows a close-up of a person's hands working on a document. One hand is pointing at a bar chart, while the other is holding a pen and writing on the document. The document contains various charts, including a bar chart and a pie chart. The text 'HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II' is overlaid on the bottom of the image.

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
24. - 26. Februar 2026
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
9. - 11. Dezember 2025
17. - 19. Februar 2026
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

KONDITIONKURS ZUSATZTAG (1Tg.)

RICHTET SICH AN

Der Kurs richtet sich an Teilnehmer/-innen des Konditionkurses. 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
12. Dezember 2025
20. Februar 2026
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.



ANFRAGE ZUR VORANMELDUNG

Vorname, Nachname

Geschäftsname / Firmenname Neueröffnung ☐

Adresse PLZ

Stadt Bundesland

Steuernummer

Telefon E-mail

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

Möchtest du dich für den Newsletter anmelden? Ja ☐ Nein ☐

ANMELDUNG UNTER:

- Online unter: **www.babbigelatoacademy.it**
- Formular zur Voranmeldung per Email senden an:
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

MELDE DICH AN UNTER **www.babbigelatoacademy.it**



BABBI GmbH

Kurzes Geländ 8a 86156 Augsburg

Deutschland

Tel. +49 821 45560384

www.babbi.com - info.de@babbi.com

Folge uns auf:

