

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 

GELATO CON VALORE 

CORSI PERSONALIZZATI

– Accesso ai corsi riservato ai titolari di Partita Iva –

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

STANDORT: DEUTSCHLAND - BABBI GMBH 

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II

KONDITIONKURS ZUSATZTAG

STRATEGISCHES DESIGN IN DER EISDIELE UND KONDITIONEIREI



UBICACIÓN: ESPAÑA - BABBI HELADO ITALIANO 

HELADERÍA ARTESANAL – NIVEL I

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 

GELATO CON VALORE 

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 - Stefania Quici

SEDE

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

Date
27 - 30 Gennaio 2026
24 - 27 Febbraio 2026
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

A hand holding a pen points to a document featuring various charts and graphs, including a bar chart and a pie chart. The document is titled 'Unique Sales Target Results' and includes a table with columns for 'Sales', 'Target', and 'Results'. The background is a blurred image of a person's hand holding a pen, suggesting a professional or educational setting.

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 - Stefania Quici

SEDE

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

Data
03 - 06 Marzo 2026
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
10 - 13 Febbraio 2026
10 - 13 Marzo 2026
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

Giovanna Schiaratura - Stefania Quici

SEDE

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

Data
18 - 20 Febbraio 2026
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



GELATO CON VALORE



GELATO CON VALORE (2gg)

Percorso per valorizzare il prodotto e la professione

A CHI SI RIVOLGE

Il corso è rivolto a gelatieri e pasticceri artigianali con punto vendita, imprenditori che desiderano differenziare la propria offerta e rafforzare l'identità del locale e nuove generazioni che subentrano in attività familiari e vogliono portare innovazione senza perdere la tradizione.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il gelato artigianale è molto più di una ricetta: è cultura, esperienza, identità.

"Gelato con Valore" è un corso intensivo di due giornate ideato da Babbi Academy per offrire a gelatieri e pasticceri strumenti pratici per trasformare il proprio gelato da semplice prodotto a esperienza memorabile.

Non si tratta di un corso di marketing tradizionale, ma di un percorso di valorizzazione del gelato artigianale, in cui tecnica, comunicazione e percezione del cliente si intrecciano per dare più forza ai gusti e riconoscimento alla professione del gelatiere.

IL PROGRAMMA

- Comprendere la differenza tra prezzo, valore reale e valore percepito.
- Imparare a raccontare meglio i propri gusti con naming, esposizione e storytelling.
- Strutturare un listino con fasce di valore differenziate, evitando la guerra dei prezzi.
- Creare un gusto firma e introdurre innovazione sostenibile e coerente con il punto vendita.
- Acquisire strumenti concreti per rendere il gelato non solo buono, ma indimenticabile agli occhi del cliente.

DOCENTI

Samuele Vecchi - Nando Schiraldi

SEDE

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

Data
17 - 18 Febbraio 2026
Orari
9:00 - 17:00
In più per Voi
1 Grembiule BABBI 1 Giacca da Pasticcere BABBI
Numero Partecipanti
20
Prezzo
250,00€ + IVA
Certificazioni
 



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

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II

KONDITIONKURS ZUSATZTAG

STRATEGISCHES DESIGN IN DER EISDIELE UND KONDITIONEIREI



– 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
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

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

STANDORT

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

Datum
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

STANDORT

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

Datum
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

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
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.



BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY



UBICACIÓN: ESPAÑA - BABBI HELADO ITALIANO

HELADERÍA ARTESANAL – NIVEL I

CURSOS PERSONALIZADOS

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

A close-up photograph of a hand using a white plastic scraper to remove a thick, white, ribbed swirl of ice cream from a metal machine. The background is slightly blurred, showing a kitchen environment.

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 

UBICACIÓN

Babbi HELADO ITALIANO S.L.U.

c/ Barcelona 1, nave C

08850 Gava (Barcelona) España

Fecha
10 - 12 Marzo 2026
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

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 2026

ITALIA - BABBI SRL		
GELATERIA ARTIGIANALE - I LIVELLO	27 - 30 Gennaio 2026	24 - 27 Febbraio 2026
GELATERIA ARTIGIANALE - II LIVELLO	3 - 6 Marzo 2026	
DESIGN STRATEGICO IN PASTICCERIA	10 - 13 Febbraio 2026	10 - 13 Marzo 2026
PASTICCERIA CONTEMPORANEA FREE FROM	18 - 20 Febbraio 2026	
GELATO CON VALORE	17 - 18 Febbraio 2026	
DEUTSCHLAND - BABBI GMBH		
HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I	27. - 29. Januar 2026	
HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II	24. - 26. Februar 2026	
STRATEGISCHES DESIGN IN DER EISDIELE UND KONDITOREI	17. 19. Februar 2026	
KONDITORKURS ZUSATZTAG	20. Februar 2026	
ESPAÑA - BABBI HELADO ITALIANO		
CURSO BASE DE HELADERÍA	10 - 12 Marzo 2026	

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

Data

☐ PASTICCERIA
CONTEMPORANEA

FREE FROM

300,00€ + IVA

☐ GELATO CON VALORE
250,00€ + IVA

☐ CORSO PERSONALIZZATO

STANDORT: DEUTSCHLAND - BABBI GMBH

☐ HANDWERKLICHE
EISHERSTELLUNG - STUFE I

400,00€ + MwSt.

☐ HANDWERKLICHE
EISHERSTELLUNG - STUFE II

500,00€ + MwSt.

☐ STRATEGISCHES DESIGN IN
DER EISDIELE UND KONITOREI

400,00 € + MwSt.

☐ KONITORKURS ZUSATZTAG
100,00 € + MwSt.

☐ MAßGESCHNEIDERTE KURSE

UBICACIÓN: ESPAÑA - BHI

☐ CURSO BASE DE HELADERÍA
400,00€ + VAT

☐ CURSOS PERSONALIZADOS

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:

