

BABBI



ATTILIO BABBI ACADEMY

Kurs
Kalender

BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

STANDORT: DEUTSCHLAND - BABBI GMBH

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I

HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II

KONDITORKURS ZUSATZTAG

STRATEGISCHES DESIGN IN DER EISDIELE UND KONDITOREI



– 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	 
<p>Es ist ratsam, mit einem PC/Tablet teilzunehmen.</p>	



BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

STRATEGISCHES DESIGN IN DER EISDIELE UND KONDITOREI **NEW!**



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 verkaufsstarken 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

KONDITORKURS ZUSATZTAG (1Tg.)

RICHTET SICH AN

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

KURSZIELE

Die Verwendung von Babbi-Produkten in typisch deutschen Konditorwaren.

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
 CSQA ISTRUZIONE E FORMAZIONE ISO 21001 – CERT. n° 55066
 CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEMS

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

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

STANDORT: DEUTSCHLAND - BABBI GMBH

HANDWERKLICHE
EISHERSTELLUNG - STUFE I

400,00€ + MwSt.

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

STRATEGISCHES DESIGN IN
DER EISDIELE UND KONDITOREI

400,00 € + MwSt.

KONDITORKURS ZUSATZTAG
100,00 € + MwSt.

MAßGESCHNEIDERTE KURSE

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



BABBI GmbH
Kurzes Geländ 8a 86156 Augsburg
Deutschland
Tel. +49 821 45560384
www.babbi.com - info.de@babbi.com

Folge uns auf:

