

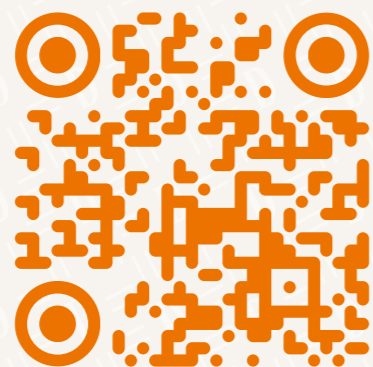
EDUCATION, CREATION & APPLICATION INSTITUTE

è un hub moderno in cui puoi portare la tua arte al livello successivo, ampliare le tue competenze e sviluppare conoscenze approfondite. Qui, gli attuali e futuri professionisti del settore della gelateria e pasticceria possono elevare il proprio business con una formazione su misura, confrontandosi con sfide e obiettivi sempre più alti.

Per maggiori informazioni:

institute.disaronnoingredients.it

institute@disaronnoingredients.com



Inquadra il QR code
per scoprire l'elenco
completo dei prossimi corsi.

DISARONNO®
— INGREDIENTS —

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com



EDUCATION, CREATION
& APPLICATION
INSTITUTE



**CRESCITA,
COMPETENZA,
SUCCESSO.**



Corsi di gelato

LIV.1

Fondamenti della Gelateria: Acquisisci una solida base teorica e pratica. Imparerai la storia del gelato, la scienza degli ingredienti e le tecniche di base per creare gelati cremosi e sorbetti freschi.

Durata

Il corso si svolge in tre giorni, dalle 9:00 alle 16:30

A chi si rivolge?

Il corso è destinato a chi ha aperto una gelateria o desidera aprirne una e deve ancora imparare ad approcciarsi al mestiere.

LIV.2

Tecniche Intermedie: Approfondisci le tue conoscenze di bilanciatura e calcolo dei valori nutrizionali. Esplorerai il mondo della pasticceria fredda e avrai un'introduzione alle strategie di marketing.

Durata

Il corso si svolge in tre giorni, dalle 9:00 alle 16:30

A chi si rivolge?

Un corso di gelateria intermedia è ideale per gelatieri con esperienza che vogliono perfezionare le loro tecniche, chef e pasticceri che desiderano integrare dessert gelati sofisticati nella loro offerta.

LIV.3

Maestria Avanzata: Diventa un maestro gelatiere imparando a creare ricette innovative con il cioccolato e le infusioni. Scoprirai anche curiosi abbinamenti nel mondo del gelato alcolico e gourmet.

Durata

Il corso si svolge in tre giorni, dalle 9:00 alle 16:30

A chi si rivolge?

Per gelatieri esperti che vogliono apprendere tecniche innovative e all'avanguardia, al fine di offrire ai propri clienti prodotti preparati con metodi nuovi e originali.

Corsi di pasticceria

LIV.1

Scopri i segreti della pasticceria fredda con il nostro corso strutturato in due step, ideale per principianti e professionisti che vogliono arricchire la propria offerta e perfezionare le proprie abilità.

Durata

Il corso si svolge in un giorno, dalle 9:00 alle 16:30

A chi si rivolge?

Il corso si rivolge a coloro che hanno un'attività o stanno per aprire un'attività e vogliono imparare le tecniche base della pasticceria fredda per offrire ai propri clienti prodotti di qualità e originali.

LIV.2

Tecniche Avanzate e Innovazione: Approfondisci le tue conoscenze con tecniche più complesse nella costruzione del semifreddo e nella decorazione dei dolci.

Durata

Il corso si svolge in un giorno, dalle 9:00 alle 16:30

A chi si rivolge?

Il corso si rivolge a pasticceri esperti che vogliono affinare le proprie tecniche di pasticceria con nuove idee e nuovi metodi innovativi di decorazione e costruzione del proprio prodotto

Corsi di marketing

GESTIONE DEL PUNTO VENDITA

Il corso di Marketing e Gestione del Punto Vendita è progettato per chi vuole affinare le proprie competenze nel settore. Insegna a sviluppare piani di marketing efficaci, ottimizzare il layout dei negozi e migliorare il servizio clienti per fidelizzare e trasformare i clienti in sostenitori del brand. Copre temi fondamentali come il marketing mix (4P + 2P del retail), la composizione del fatturato e strategie per creare un brand forte e migliorare la comunicazione, con l'obiettivo di massimizzare il successo del business.

Durata

Il corso si svolge in un giorno, dalle 9.00 alle 16.30

A chi si rivolge?

Il corso di Marketing e gestione del punto vendita è pensato per titolari, gestori e professionisti del settore che vogliono migliorare marketing, fatturato e fidelizzazione dei clienti, oltre a sviluppare un brand efficace e strategie di comunicazione.

SERVIZIO A 5 STELLE

Il corso ti insegnerà a migliorare la customer experience e la fidelizzazione dei clienti, a gestire situazioni difficili e a ottimizzare il servizio. Imparerai anche le migliori pratiche per un servizio eccellente e la realizzazione precisa di cono e coppette professionali.

Durata

Il corso si svolge in un giorno, dalle 9.00 alle 16.30

A chi si rivolge?

Questo corso è perfetto per titolari e gestori di gelaterie che vogliono migliorare la customer experience, ottimizzare il servizio e perfezionare la realizzazione di cono e coppette professionali.

PARTECIPARE È SEMPLICE:

compila il modulo di richiesta iscrizione presente sul sito web

disaronnoingredients.com/institute.

- Ciascun partecipante avrà a disposizione una postazione completa di tutte le strumentazioni necessarie e potrà avvalersi del supporto di diversi Technical Chef con esperienza internazionale.
- I corsi di marketing si distinguono per l'utilizzo di tecniche pratiche come il role play per favorire un apprendimento dinamico.



Inoltre, per rispondere ad esigenze specifiche, offriamo la possibilità di creare corsi su misura.