

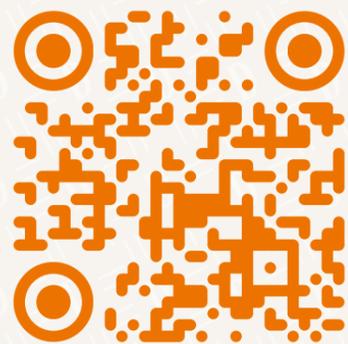
## EDUCATION, CREATION & APPLICATION INSTITUTE

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](http://institute.disaronnoingredients.it)

[institute@disaronnoingredients.com](mailto: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](http://www.disaronnoingredients.com) - [info@disaronnoingredients.com](mailto: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](https://disaronnoingredients.com/institute).

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

- 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.