

CASA OPTIMA WORLD SCHOOL OF SWEET ARTS LA SCUOLA CHE SOGNAVI, ORA ANCHE A PORTATA DI CLICK!

Corsi, Workshop e Webinar: scopri il calendario 2020-21 e prenota subito le lezioni più adatte a te.

Per noi di Casa Optima l'eccellenza passa attraverso un alto livello formativo, per questo siamo pronti ad offrirti il **miglior della didattica 'on-site' e 'online'**, con i migliori docenti e un calendario completamente rinnovato, in cui troverai corsi che sapranno soddisfare le esigenze di neofiti e professionisti.

Potrai scegliere tra **3 diverse tipologie di didattica**, o abbinarle fra loro, adattandole alle tue necessità e creando un percorso personalizzato:

- **Corsi di gelateria e pasticceria**
- **Workshop tematici**
- **Webinar**

CORSI DI GELATERIA

- **L'ABC DEL GELATO, corso di 1° livello:** un corso base per iniziare a conoscere il mondo del gelato, durante il quale si apprenderà cosa serve in gelateria e come si produce un gelato artigianale. Il corso è completato da lezioni dedicate al marketing, per imparare a gestire il proprio locale analizzando gli aspetti di gestione finanziaria, materie prime e risorse umane.
- **L'ARTE DEL GELATO, corso di 2° livello:** per gelatieri esperti, prevede focus mirati e approfondimenti su tematiche specifiche, per migliorare le conoscenze tecniche e fornire tutti gli strumenti necessari a rendere l'offerta del punto vendita unica, creativa e intrigante. Al termine di questo corso avrai tutte le carte in regola per aprire il tuo punto vendita!

WORKSHOP DI GELATERIA

- Corsi tematici di una giornata dedicati ad approfondimenti specifici sui **gusti classici e le frutta**, pensati per completare e approfondire il percorso di apprendimento di gelateria.

CORSI DI PASTICCERIA DEL GELATIERE

- un corso dedicato alla realizzazione di **Torte Moderne** volto a fornire tecniche e idee per ampliare l'offerta ispirandosi alle tendenze di gusto e valorizzando la presentazione estetica.
- La pasticceria del gelatiere trova la sua massima espressione in **Classici in evoluzione:** attraverso ricerca, sperimentazione e utilizzo di metodi innovativi, si scoprirà come costruire una vetrina moderna e trendy.

CORSI DI PASTICCERIA TRADIZIONALE

- **Il Tempo dei lievitati** è un viaggio tecnico-sensoriale alla scoperta del mondo dei lievitati, centrale nella tradizione e nell'evoluzione della pasticceria artigianale italiana.
- **Senza ma con gusto** è invece dedicato a chi desidera scoprire i segreti per accontentare i consumatori consapevoli, che privilegiano un'alimentazione vegetariana senza rinunciare al gusto.

- **Il Mondo del Cioccolato** Le nuove tendenze del cioccolato, con proposte innovative e accattivanti, sono alla base delle lezioni

WORKSHOP DI PASTICCERIA

- Corsi tematici di una giornata dedicati ad approfondimenti specifici su **Pasticceria Vegana e Sugar free, Pasticceria Salata e Frutta Candita ricoperta di Cioccolato** pensati per completare e approfondire il percorso formativo di Pasticceria

WORKSHOP DI DECORAZIONI

- Corsi tematici di una giornata dedicati ad approfondimenti specifici su **Le Glasse e Le decorazioni**

WEBINAR

- Importante **novità dell'anno 2020-21**, i Webinar di Casa Optima offrono la possibilità di partecipare a lezioni a distanza, collegandosi da pc, tablet o cellulare.
Si tratta di incontri della durata di 2/3 ore per fornire pillole di contenuti didattici, grazie alla presenza di un docente Casa Optima che mostrerà tutte le fasi di realizzazione di una ricetta.
Il gelato proteico, ipocalorico, alcolico, gastronomico, sono solo alcuni dei temi al centro di lezioni dedicate a chi vuole offrire sempre nuove esperienze sensoriali alla clientela.

CREATIVITA' DA BERE

- **Corsi di Miscelazione, Coffee Specialities & More e Webinar**, con ampio spazio dedicato alla lavorazione delle materie prime, alla scelta del menù e al calcolo del drink cost, per imparare a realizzare un espresso gourmet, smoothies, mocktails, cocktails e molto altro ancora.

GAMBERO ROSSO ACADEMY

- Prosegue la partnership tra Casa Optima e Gambero Rosso, leader nella comunicazione e nella formazione sul fronte ristorazione e cucina, finalizzata ad incrementare le conoscenze delle aree pasticceria e gelateria attraverso corsi co-brandizzati. Un **corso base** da 4 giorni per i neofiti che intendono apprendere cosa serve in gelateria e come si produce il gelato artigianale. Sono previste inoltre due **Masterclass** da una giornata con approfondimenti sul **Gelato Naturale** etichetta corta e pulita e su **Semifreddi e Torte Gelato**

Con una rinnovata offerta formativa dedicata alle Sweet Arts, Casa Optima School si conferma un polo formativo e di ricerca altamente performante, pronto ad accogliere neofiti e professionisti nelle sue 13 sedi di San Clemente, Bistagno, Cuvio, Monaco di Baviera, Praga, Budapest, New York, Miami, Guadalajara, Santiago del Cile, San Paolo del Brasile, Dubai e Shangai.

Con *Casa Optima*, passione, innovazione e professionalità made in Italy non hanno più confini!

Informazioni e Iscrizioni:

Numero verde gratuito **800 688582**

www.casaoptima.com

CASA OPTIMA WORLD SCHOOL OF SWEET ARTS THE SCHOOL YOU DREAMED OF IS NOW JUST A CLICK AWAY!

Courses, Workshops and Webinar: discover the 2020-21 calendar and book now the lessons most suitable for you.

For us at Casa Optima excellence is obtained through a high level of training, this is why we are ready to offer you the best of training 'on-site' and 'online', with excellent teachers and a brand new calendar, in which you will find courses that will satisfy the needs of beginners and professionals.

You can choose between 3 different methods of training, or combine them, adapting them to your needs, creating a personalized path:

- Gelato and Pastry courses
- Thematic workshops
- Webinar

GELATO COURSES

- **THE ABC OF GELATO, 1st level course:** a basic course to get to know the world of gelato, in which you will learn what is required in the gelato shop and how to produce an artisanal gelato. The course is completed with lessons dedicated to marketing, which will teach you how to manage your business, analysing aspects of financial management, raw materials, and human resources.
- **THE ART OF GELATO, 2nd level course:** for expert gelato makers, this course focusses on in-depth analysis of specific topics, to improve the technical knowledge and supply all the necessary instruments to make the offer of your sales point unique, creative and intriguing. At the end of this course you will have all the necessary qualifications to open your store!

GELATO WORKSHOP

- One day thematic courses dedicated to the specific study of traditional flavours and fruit flavours, designed to deepen the knowledge of gelato making.

PASTRY AND GELATO COURSES

- A course dedicated to creating **Modern Cakes** aimed at providing techniques and ideas to expand the offer by taking inspiration from taste trends and enhancing the presentation.
- The pastries of the gelato maker reach their maximum expression in **Classics in evolution:** through research, experimentation, and the use of innovative methods it's possible to discover how to create a modern and trendy showcase.

COURSES OF TRADITIONAL PASTRY MAKING

- **The Time of leavened products** is a technical and sensorial journey to discover the world of leavened products and the evolution of Italian artisanal pastry.
- **Without but with taste** is instead dedicated to those that wish to discover the secrets to satisfy conscious customers who prefer a vegetarian diet without sacrificing taste.
- **The World of Chocolate** The new trends of chocolate, with innovative and exciting proposals are the essence of these lessons.

WORKSHOPS FOR PASTRY MAKING

- One day thematic courses dedicated to the specific study of **Vegan and Sugar free Pastry, Savoury pastry and candied fruit coated in chocolate**, studied to complete, and deepen one's knowledge in pastry making.

WORKSHOPS FOR DECORATING

- One day thematic courses dedicated to the specific study of **Glazes and Decorations**.

WEBINAR

- An important novelty of the year 2020-21, are the Casa Optima Webinar courses that offer the possibility to participate through online lessons by simply connecting to a pc, tablet, or mobile phone.
The lessons last 2/3 hours providing the didactic contents with the presence of a Casa Optima teacher who will demonstrate all the phases of how to create a recipe. Protein, low calorie, alcoholic and gastronomic gelato are some of the main themes of the lessons dedicated to those wish to offer new sensorial experiences to their customers.

CREATIVITY TO DRINK

- Courses of *Mixtures, Coffee Specialities & More* and **Webinar**, with lots of space dedicated to the preparation of the raw materials, the choice of menu and the calculation of drink costs and how to create espresso gourmet, smoothies, mocktails, cocktails and much more.

GAMBERO ROSSO ACADEMY

The partnership continues between Casa Optima and Gambero Rosso, leader in communication and training in the field of catering and cuisine, targeted at increasing the expertise in the sectors of pastry and gelato through co-branded courses. A basic course of 4 days for beginners that wish to learn the essentials of gelato making and how to produce artisanal gelato. There are also two one day Masterclasses with detailed studies on Natural Gelato with a clean and concise label and on Semifreddi and Gelato Cakes.

With its renewed training offer dedicated to Sweet Arts, the Casa Optima School continues to be a high-performance training and research centre, ready to welcome beginners and professionals to its 13 locations in San Clemente, Bistagno, Cuvio, Munich, Prague, Budapest, New York, Miami, Guadalajara, Santiago de Chile, São Paulo Brazil, Dubai and Shanghai.

With Casa Optima, passion, innovation, and professionalism made in Italy has no limits.

Information and enrolment:

Free phone **800 688582**

www.casaoptima.com