

## CON CASA OPTIMA LA FORMAZIONE E' CONTINUA!

L'emergenza sanitaria non ha fermato le attività della nostra scuola. Da subito ci siamo attivati per trasformare alcuni corsi in presenza in altrettanti Webinar fruibili online, che offrono ai corsisti anche la possibilità di interagire con i docenti, sia in diretta che a fine lezione.

Gli ultimi appuntamenti dell'anno si svolgeranno il **15 e 16 dicembre, dalle 15:00 alle 17:00**, e saranno dedicati a **"IL GELATO PROTEICO E IPOCALORICO"** e a **"IL GELATO ALCOLICO"**.

A partire da Gennaio 2021, se non sarà possibile riprendere i corsi in presenza, al già ricco programma di Webinar si aggiungeranno nuove date, perché per noi di Casa Optima School l'eccellenza si può raggiungere solo attraverso una formazione continua e di qualità.

I Webinar di Casa Optima sono incontri della durata di due ore durante i quali docenti qualificati forniscono pillole di contenuti didattici, mostrando, passo dopo passo, tutte le fasi di realizzazione delle ricette. Il gelato proteico, ipocalorico, alcolico, gastronomico, ma anche mixology, coffee, frozen & more sono i temi di un programma di lezioni dedicate a chi desidera offrire nuove esperienze sensoriali alla clientela.

Con i Webinar, Casa Optima diventa 'a portata di click!' per essere al fianco dei professionisti, con l'impegno e la serietà che da sempre la contraddistinguono.

---

## THE TRAINING CONTINUES WITH CASA OPTIMA!

The health emergency has not stopped the activities of our school. We have immediately taken steps to transform some of our courses in presence into Webinars available online, to offer the students the possibility to interact with the teachers, both live as well as at the end of the lesson.

The last appointments of the year will take place on the **15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> of December, from 15: 00 to 17:00**, and they will be dedicated to **"PROTEIN AND HYPOCALORIC GELATO"** and **"ALCOHOL GELATO"**.

Starting from January 2021, if it is not possible to resume the lessons in presence, new dates will be added to the already rich program of Webinars, because at the Casa Optima school we believe that excellence can be reached only through continuous and high-quality training.

The Casa Optima Webinars are two-hour meetings during which qualified teachers provide didactic contents, demonstrating step by step all the preparation stages of the recipes. The protein, hypocaloric, alcoholic, gastronomic along with mixology, coffee, frozen & more are the themes of a series of lessons dedicated to those who wish to offer new sensorial experiences to their clientele.

With the Webinars, Casa Optima is 'just a click away!' alongside the professionals with the commitment and seriousness that have always distinguished us.