

CASA OPTIMA: CRESCE IL NUMERO DI ISCRITTI AI WEBINAR DEDICATI ALLA GELATERIA

Il calendario dei Webinar di Casa Optima School si arricchisce di due nuove date: il 2 e 3 marzo si svolgeranno infatti i corsi on line 'L'Arte del Gelato' e 'Classici & Frutte'.

I due webinar, che fanno parte del pacchetto 'Gelateria Chiavi in Mano' sono corsi online strutturati sulla falsariga di quelli in presenza e studiati per supportare i gelatieri anche da remoto!

I Webinar rappresentano una nuova modalità di esperienza formativa che sta dando notevoli soddisfazioni, tanto che **il numero dei partecipanti è in continuo aumento**. Proprio questo dato ha spinto la scuola ad ampliare il programma dei corsi, che mettono a disposizione dei corsisti tutti gli strumenti necessari al raggiungimento di risultati eccellenti nel proprio business: un docente dedicato per illustrare le ricette passo dopo passo, una classe ristretta con un massimo di 10 partecipanti per poter interagire in diretta con il Maestro, nuove ricette da proporre ai clienti, una dispensa e un attestato di partecipazione.

Esperienza, professionalità e un'offerta formativa al passo con le tendenze del momento sono le cifre del successo dei corsi firmati Casa Optima, anche on line!

Per maggiori informazioni e per essere sempre aggiornati sulle date dei corsi, visitate il sito www.casoptima.com

Casa Optima School vi aspetta... basta un click!

CASA OPTIMA: THE NUMBER OF SUBSCRIBERS FOR THE WEBINARS DEDICATED TO THE WORLD OF GELATO ARE INCREASING.

The Webinar calendar of the Casa Optima School is enriched with two new dates: on the 2nd and 3rd of March the following online courses will take place 'The Art of Gelato' and 'Classics & Fruit'.

The two webinars, which are part of the packet 'Gelateria Keys in hand' are online courses structured along the lines of those in presence and designed to support the gelato makers also in remote!

The Webinars represent a new method of training that is providing great satisfaction, so much so that the **number of participants is constantly increasing**. Indeed, this fact has prompted the school to expand the program of courses that it provides for its students with all the necessary tools to achieve excellent results in their business: a dedicated teacher to illustrate the recipes step by step, a limited class number with a maximum of 10 participants to be able to interact directly with the teacher, new recipes to propose to the customers, and a certificate of participation.

Experience, professionalism, and a training offer in step with the current trends are the numbers of the success of the courses by Casa Optima, also online!

For further information and to be updated on the dates of the courses, visit the website www.casoptima.com

Casa Optima School is waiting for you... we're just a click away!