

CASA OPTIMA

Optima Group | www.casaoptima.com

Casa Optima è un polo formativo e di ricerca unico al mondo, interamente dedicato alle «Sweet Arts». I suoi corsi nascono dall'esperienza delle aziende che formano il gruppo Optima Spa, e spaziano dalla gelateria alla pasticceria, dalle decorazioni professionali a coffee specialities e cocktail, con focus su tematiche specifiche quali il mondo del cioccolato e dei lievitati. **Il metodo didattico utilizzato è «one to one»:** classi ristrette, con un massimo di 12 studenti, e postazioni individuali completamente attrezzate, per permettere agli alunni di passare immediatamente dalla teoria alla pratica. Monaco di Baviera, Praga, Budapest, New York, Houston, Miami, Santiago del Cile, San Paolo del Brasile, Dubai, Shanghai sono le sedi nel mondo... perché **passione, innovazione e professionalità made in Italy** non conoscono confini. Novità assoluta è «Professione gelatiere», organizzato in co-brand con Gambero Rosso Academy, un percorso dove vengono affrontati tutti gli aspetti pratici e teorici del settore, dall'abc all'eccellenza.

Casa Optima is a training and research centre unlike any other in the world, totally dedicated to the "Sweet Arts". Its courses are based on the experience of the companies in the Optima Spa group, and range from gelato to patisserie, professional cake decorating to coffee specialities and cocktails, with focus on specific themes such as chocolate and leavened products. A one-to-one teaching method is used in small classes with a maximum of 12 participants at fully equipped, individual work stations that allow pupils to move straight from theory to practice. The centre has locations in Munich, Prague, Budapest, New York, Houston, Miami, Santiago in Chile, São Paulo in Brazil, Dubai, and Shanghai... because passion, innovation and professionalism made in Italy know no borders. An absolute new entry is "Professione Gelatiere", a co-branding with Gambero Rosso Academy, a gelato course that covers all the practical and theoretic aspects of this sector, from the very basics to excellence.

Casa Optima è un polo formativo e di ricerca unico al mondo, interamente dedicato alle «Sweet Arts». I suoi corsi nascono dall'esperienza delle aziende che formano il gruppo Optima Spa, e spaziano dalla gelateria alla pasticceria, dalle decorazioni professionali a coffee specialities e cocktail, con focus su tematiche specifiche quali il mondo del cioccolato e dei lievitati. **Il metodo didattico utilizzato è «one to one»:** classi ristrette, con un massimo di 12 studenti, e postazioni individuali completamente attrezzate, per permettere agli alunni di passare immediatamente dalla teoria alla pratica. Monaco di Baviera, Praga, Budapest, New York, Houston, Miami, Santiago del Cile, San Paolo del Brasile, Dubai, Shanghai sono le sedi nel mondo... perché **passione, innovazione e professionalità made in Italy** non conoscono confini. Novità assoluta è «Professione gelatiere», organizzato in co-brand con Gambero Rosso Academy, un percorso dove vengono affrontati tutti gli aspetti pratici e teorici del settore, dall'abc all'eccellenza.



Casa Optima non è solo formazione ma anche innovazione, un polo di ricerca e sviluppo in tutte le Sweet Arts per anticipare le tendenze del mercato e i gusti dei consumatori di domani.

