

DISARONNO INGREDIENTS: DA SETTEMBRE I NUOVI CORSI IN ACCADEMIA



Al via, a partire da settembre, i nuovi corsi di gelateria e pasticceria organizzati dall'**Education, Creation, Application Institute di Disaronno Ingredients**, un incubatore di **conoscenze e di esperienze** a tutti i livelli, un laboratorio formativo dedicato ai clienti finali e agli aspiranti professionisti del settore, per scoprire insieme tutte le caratteristiche e la qualità degli ingredienti per la gelateria e la pasticceria. Attraverso la

formazione, lo sviluppo di conoscenze approfondite, lo scambio di esperienze e di competenze, **Disaronno Ingredients** ha l'obiettivo di creare una vera e propria cultura del Gelato Artigianale, al fine di creare valore in tutta la filiera.

La proposta formativa si differenzia in **Corsi base, Corsi Avanzati e Corsi Tematici**, sia di gelateria che di pasticceria, guidati da un Team di esperti **Technical Chef** e **docenti formatori specializzati**.

Abbiamo avuto l'occasione di scoprire di più dal punto di vista della formazione in **Disaronno Ingredients**, grazie alle parole di **Claudio Marinello**, *Education, Creation & Application Institute Coordinator* e **Stefano Macagno**, *Technical Service Excellence Manager*. Qui le loro interviste raccolte in occasione del progetto Illva's World.

Per informazioni:
institute@disaronnoingredients.it



I CORSI PROPOSTI



**PASTICCERIA
CLASSICA
IN GELATERIA**



**PASTICCERIA
MODERNA**



**PASTICCERIA
DECORAZIONI
HALLOWEEN
EDITION**



**PASTICCERIA
DECORAZIONI
CHRISTMAS
EDITION**



GELATO BASE



**GELATO
AVANZATO 2.0**



**DECORAZIONE
GELATO E
CREMINI**



**MARKETING
E GESTIONE
PUNTO
VENDITA**

