

AL VIA UN NUOVO CALENDARIO DI CORSI PER L'EDUCATION, CREATION E APPLICATION INSTITUTE DI DISARONNO INGREDIENTS



Un fitto calendario di appuntamenti ha preso il via ad inizio Ottobre nell'ambito della formazione di Disaronno Ingredients, attraverso le attività organizzate dal suo Education, Creation & Application Institute, un centro innovativo creato per sviluppare competenze professionali nel settore della gelateria e dell'alta pasticceria.

I corsi di **Disaronno Ingredients** offrono un percorso completo, dal livello base fino alle tecniche

più avanzate, e sono rivolti sia a principianti che a professionisti, per approfondire tematiche legate ai settori della **Gelateria**, della **Pasticceria** e del **Marketing**. L'obiettivo è formare esperti capaci di padroneggiare non solo la produzione artigianale, ma anche la gestione e l'innovazione nel punto vendita, con particolare attenzione alla qualità e alle nuove tendenze del mercato.

Il programma dei corsi attivati interessa cinque differenti sedi (**Torino, Saronno, Milano, Verona e Padova**), otto docenti e oltre venti appuntamenti suddivisi nell'arco di tre mesi, con diversi percorsi didattici:



I corsi di **Disaronno Ingredients** costituiscono un percorso completo per chi desidera, passo dopo passo, eccellere nel campo della gelateria e della pasticceria, puntando sulla formazione di alta qualità, sull'innovazione e sulla sostenibilità.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni visita il sito www.disaronnoingredients.it oppure scrivi a institute@disaronnoingredients.it

