Casa Optima School compie 20 anni. Più corsi nella scuola di alta formazione

20251022151910casaoptimaschool-classe-c97cc983

Casa Optima School celebra 20 anni e amplia ulteriormente l'offerta della propria scuola di alta formazione. I corsi delle sedi, italiana (San Clemente) e tedesca (Monaco di Baviera), di Casa Optima School ripartono infatti nel corso del mese di ottobre con nuove ricette e un programma potenziato per stimolare la creatività degli studenti, guidandoli in un percorso che unisce tecnica, tradizione e modernità.

Ogni corso firmato Casa Optima School rappresenta un’opportunità unica per chi desidera trasformare la passione per l’arte della gelateria e della pasticceria artigianali in una professione, per chi sogna di perfezionarsi accanto a comprovati professionisti e per chi vuole vivere un’esperienza formativa a 360° nel mondo delle sweet arts. Il programma 2025/26 prevede diverse tipologie di corsi come: "L’ABC del Gelato", il corso di primo livello che quest’anno avrà anche una data dedicata in lingua inglese, English Gelato Course, per rispondere alle esigenze dei corsisti provenienti dall’estero (3-5 Febbraio 2026); "L’Arte del Gelato", per salire al livello successivo e approfondire le proprie conoscenze tecniche; e "Il Master del Gelato", rivolto a tutti i gelatieri esperti innamorati del proprio lavoro, che vogliono sperimentare nuove ricette da offrire alla loro clientela.

Nell'offerta formativa non mancherà un'attenzione agli aspetti più manageriali della professione come con "Dalla passione al business", il corso di gestione e marketing della gelateria per creare gelatieri di successo che sappiano gestire al meglio il loro locale. Il corso analizzerà gli aspetti di gestione finanziaria, materie prime, risorse umane e marketing, da quest’anno si svolgerà in modalità online. Spazio poi al corsi di pasticceria classica e moderna, rispettivamente "Classici in evoluzione" e "I Trend della pasticceria", implementati con nuovi porgrammi e ricettari, sono studiati per chi desidera aggiornarsi sulle nuove tendenze e tecniche di produzione e presentazione per arricchire la proposta in vetrina. Per un percorso ancora più completo, conveniente e smart, i partecipanti possono scegliere tra diversi ed esclusivi Pacchetti Formativi: "Arte del pasticcere in gelateria", incentrato sulla

pasticceria fredda, "Gelateria chiavi in mano", rivolto ai neofiti del settore; "Gelateria d’Autore", che include anche il secondo livello di gelateria e Gelatiere dalla A alla Z, che è il pacchetto più completo.

Il metodo didattico è sempre quello ‘one to one’ con classi ristrette (massimo 12 studenti) e postazioni individuali completamente attrezzate per mettere subito in pratica ciò che viene spiegato dal docente. Oltre alla scuola italiana e tedesca, Casa Optima School è pronta ad accogliere i suoi studenti in tutte le sedi nel mondo (Ungheria, Rep. Ceca, Brasile, USA, Cile, Messico, UAE, Cina, Portogallo), dove i corsi sono tenuti in lingua locale per far si che la formazione sia efficace e accessibile a tutti.