Casa Optima School, ripartono i corsi per i professionisti della sweet art

94ad9e93-3add-43c1-a2ff-1b8055b0c814

Con l’arrivo dell’autunno torna il momento della formazione per la scuola di Casa Optima, che forte di un'esperienza di 20 anni di training dei professionisti della **gelateria, pasticceria, decorazione e beverage**, ad ottobre riapre le sue porte per il nuovo anno accademico. Per rispondere con prontezza ai trend emergenti del mercato, la scuola presenta un’offerta formativa dinamica e su misura, ideale sia per i neofiti pronti a realizzare un nuovo sogno imprenditoriale, sia per i professionisti più esperti, che desiderano aggiornare le proprie competenze con le tecniche più avanzate.

Il corpo docente

Cuore pulsante di Casa Optima School è sicuramente il corpo docente, formato da professionisti selezionati che guidano i corsisiti passo dopo passo, mettendo a dispozione il proprio know-how nel settore affinchè ogni studente, alla fine del percorso, sia pronto a entrare nel mondo del lavoro o ad avviare la propria attività. Un supporto che non si esaurisce con l’ultimo giorno di lezione, ma che continua nel tempo grazie a servizi di consulenza e assistenza dedicati.

Il metodo didattico resta fedele alla formula di successo ‘one to one’, basata su classi a numero chiuso (massimo 12 partecipanti) e postazioni individuali completamente attrezzate per mettere subito in pratica ciò che viene spiegato dal docente.

Le quattro tipologie di corso

L’anno accademico 2026/27 propone **quattro tipologie** di corso, a cui si affiancano percorsi progettati con precisione sartoriale, tarati sul livello di competenza dell’allievo e sulle più recenti tendenze del settore. Un’attenzione che riflette la centralità del corsista, considerato un vero e proprio partner in un

cammino di crescita condiviso.

L’**ABC del Gelato**, corso di primo livello, fornisce un'introduzione storica sull'evoluzione del gelato fino a oggi, la conoscenza e la scelta delle materia prime, l’utilizzo delle attrezzature professionali e la produzione pratica attraverso tecniche semplici per realizzare gelato artigianale e sorbetti. L’**Arte del Gelato** è un percorso di secondo livello strutturato per approfondire la conoscenza tecnica e la sperimentazione di pratiche avanzate di bilanciatura, nuove competenze di produzione, ricette per arricchire la proposta in vetrina e dare valore alla propria attività.

Il corso di pasticceria classica e moderna, **Classici in evoluzione**, è stato implementato con nuovi programmi e ricettari, come quello dedicato al trend della frutta realistica, decorazioni professionali e idee per ampliare le vendite nei periodi di festa, soluzioni gluten free, per aggiornare la propria vetrina con tecniche moderne.

Particolarmente apprezzati sono i **Pacchetti Formativi**, che si articolano in tre tipolgie: Gelateria d’Autore, un percorso pensato per chi inizia da zero e vuole apprendere metodo, tecniche e principi fondamentali per realizzare un gelato di qualità. Gelato Signature è il pacchetto rivolto a chi possiede già le basi e desidera ampliare il proprio know-how attraverso tecniche avanzate e lavorazioni di pasticceria classica. Un percorso che offre nuovi strumenti per personalizzare le creazioni, differenziarsi sul mercato e arricchire il punto vendita. Infine, Gelato Excellence, ossia la formazione più completa per sviluppare una visione a 360° del mondo gelato. Ideale per costruire una preparazione trasversale, ampliare le opportunità creative e sviluppare un'offerta moderna, completa e ad alto valore aggiunto.

Casa Optima School è pronta ad accogliere i suoi studenti in tutte le sedi del mondo - Italia, Germania, 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.