



PER CHI È PENSATO

Il corso è stato studiato in funzione delle esigenze degli operatori del settore ospitalità (bar, ristoranti e alberghi) e del retail (negozi, enoteche), dei professionisti (sommelier, giornalisti, intermediari commerciali assaggiatori di cibi e bevande) e dei consumatori attenti.

STRUTTURA E CONTENUTI

Il corso si articola nei seguenti argomenti intervallati da 4 sessioni di assaggio:

- la valutazione sensoriale del cioccolato
- la percezione: il cervello e il funzionamento degli organi di senso
- la scheda di assaggio: descrittori e relativo significato
- l'ecosistema della produzione del cacao
- il cacao: classificazione e coltivazione
- la lavorazione delle cabosse e l'ottenimento delle fave
- le tecnologie per la produzione del cioccolato.

“ *P*er cominciare il prestigioso percorso formativo

dell'Istituto Internazionale Chocolier

“

DURATA DEL CORSO

Il corso si svolge in 7,5 ore, in una giornata o in tre sessioni distinte da 2,5 ore.

“ *U*n percorso verso lo sviluppo del business personale, dell'impresa e del cioccolato generato da forme innovative di apprendimento basate sulla percezione .

“

ESERCITAZIONI

Quattro sessioni di assaggio per un totale di 13 campioni, utilizzando diverse tecniche sensoriali utili a livello professionale anche nella comunicazione.

DETTAGLI DEL CORSO

DATA 05/09/2016
DURATA Dalle 8.30 alle 17.30.
SEDE Via Cagliari 15/B Torino (TO)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE
250,00€ IVA inclusa
QUOTA ASSOCIATIVA
100,00 €

DATI PER IL BONIFICO
INTESTATO A: Guido Gobino srl
IBAN IT 31 H 02008 01109 000102338061
FILIALE DI Torino, Corso Chieti 1/A
TERMINE DI ISCRIZIONE 29/08/2016

PER INFORMAZIONI

ORGANIZZATORE:
GUIDO GOBINO S.R.L.

Sede Via Cagliari 15/b Torino (TO)
Telefono 011.2476245
Fax 011.2478868
Email marketing@guidogobino.it

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione si effettua inviando la presente scheda, debitamente **compilata e firmata** unitamente a **copia del bonifico bancario**, via email o fax, all'organizzatore del corso

PARTECIPANTE

Nome _____
Cognome _____
Telefono _____
Fax _____
Email _____

INTESTAZIONE FATTURA

Ragione sociale _____

Indirizzo _____

CAP _____
Città _____
Provincia _____

P.Iva _____
CF _____

IMPORTANTE

I dati verranno trattati in conformità della legge sulla privacy 196/03. L'organizzazione si riserva di non attivare il corso in caso di impedimento dandone comunicazione agli iscritti con 48 ore di anticipo e restituendo la cifra versata.

PER ISCRIZIONE E ACCETTAZIONE
(timbro e firma)
