



## 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 una giornata (7,5 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** lunedì 12 dicembre 2016  
**DURATA** dalle 8.30 alle 17.00  
**SEDE** Ve.Co.Gel S.r.l.

Via VII Strada, 24/26  
35129 Padova (PD)

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

250,00 € IVA inclusa

### QUOTA ASSOCIATIVA

100,00 €

### DATI PER IL BONIFICO

Ve.Co.Gel S.r.l.

Banca UNICREDIT SPA

Agenzia: PIAZZA ZANELLATO 2/4 - PADOVA

IBAN: IT 89 C 02008 12122 000102666088

### TERMINE DI ISCRIZIONE

5 dicembre 2016

## PER INFORMAZIONI

Erica Tessari

### ORGANIZZATORE:

Ve.Co.Gel S.r.l.

**Sede** Via VII Strada, 24/26  
35129 Padova (PD)

**Telefono** +39 049 80 75 911

**Fax** +39 049 21 06 616

**Email** [etessari@vecogel.com](mailto:etessari@vecogel.com)

## 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)

\_\_\_\_\_