

# CHOCOLIER ASSAGGIATORE



IL PRIMO LIVELLO DELL'ANALISI SENSORIALE DEL CIOCCOLATO



## 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.

**ISTITUTO INTERNAZIONALE CHOCOLIER**

Galleria V. Veneto 9 c/o Centro Studi Assaggiatori – 25128 Brescia (Italy)  
info@chocolier.org - www.chocolier.org

# CHOCOLIER ASSAGGIATORE



IL PRIMO LIVELLO DELL'ANALISI SENSORIALE DEL CIOCCOLATO

## 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)

\_\_\_\_\_