



CORSO TRAINER

BANDO DI PARTECIPAZIONE

1. L' Istituto Internazionale Chocelier lancia un bando per la preparazione di 20 professionisti a livello di Trainer, secondo le tecniche innovative dell'Istituto Internazionale Chocelier, con un percorso di specializzazione in cioccolato pregiato che sarà svolto direttamente nelle sedi di due aziende fondatrici dell'Istituto ovvero Domori Srl e Guido Gobino Srl. Oltre alla formazione i partecipanti che risulteranno idonei alle prove teoriche e pratiche riceveranno:
 - titolo di Trainer dell'Istituto Internazionale Chocelier
 - possibilità di operare per conto dell'Istituto e delle singole aziende per la realizzazione di seminari divulgativi sul tema cioccolato
 - il materiale per le docenze ai seminari (schede e mappa sensoriale).
2. Possono partecipare all'evento cittadini italiani e stranieri in possesso dei seguenti requisiti:
 - A. laurea, laurea specialistica o livelli superiori o in possesso di un titolo di studio equipollente;
 - B. conoscenza della lingua italiana e inglese (la conoscenza di altre lingue costituirà titolo preferenziale);
 - C. disponibilità a ricercare occasioni e siti adeguati per svolgere i seminari, remunerati con il compenso che sarà stabilito, rivolti a gruppi di persone e/o a operatori singoli e organizzazioni;
 - D. disponibilità a intraprendere stage gratuiti per approfondimenti sui prodotti presso le aziende appartenenti all' Istituto;
 - E. notevole capacità di instaurare relazioni umane anche a livelli elevati.
3. I partecipanti dovranno presentare domanda di partecipazione entro venerdì 25 maggio 2018, utilizzando la seguente e-mail: info@chocolier.org
La domanda dovrà essere compendiata da:
 - curriculum vitae in formato europeo;
 - un breve profilo di presentazione del candidato corredato da una foto in alta risoluzione;
 - la dichiarazione di aver letto il presente regolamento e di accettarlo in ogni sua parte.
4. L'Istituto Internazionale Chocelier procederà alla selezione dei candidati e darà comunicazione ai prescelti entro sabato 2 giugno 2018. Il percorso formativo si svolgerà dal 20 al 22 giugno 2018 secondo il seguente programma:
 - Mercoledì 20 giugno 2018 ore 9.00 – 17.30 presso l'azienda Domori Srl in via Pinerolo 72-74 None (TO) - Chocelier assaggiatore



- Giovedì 21 giugno 2018 ore 8.30 – 17.00 presso l'azienda Domori Srl in via Pinerolo 72-74 None (TO) - Chocolier assaggiatore qualificato
- Venerdì 22 giugno 2018 ore 8.30 – 17.00 presso l'azienda Guido Gobino Srl in via Cagliari 15b None (TO) - Trainer.

5. Contenuti della formazione:

Parte teorica

- 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.
- Psicofisiologia sensoriale: come funzionano i nostri organi di senso e come avviene il riconoscimento, la memorizzazione e la misurazione degli stimoli.
- Verifica della corretta percezione visiva.
- Verifica della percezione e identificazione degli odori.
- Verifica della percezione e identificazione delle sensazioni sapide e tattili.
- Verifica dell'attitudine a compiere test discriminanti qualitativi.
- Struttura dei seminari Chocoexperience e Advanced Chocoexperience
- Tecniche di trasferimento della conoscenza.

Parte pratica

- La presentazione dei prodotti con le mappe sensoriali.
- Sessioni di assaggio utilizzando diverse tecniche sensoriali utili a livello professionale anche nella comunicazione.
- Prove psicologiche e sensoriali.
- Esercitazioni per scoprire e incrementare la propria capacità di percezione visiva, olfattiva, tattile e gustativa.

6. L'organizzazione si farà carico del 50% della quota del corso (375 euro IVA inclusa), dei pranzi e dei coffee break durante i tre giorni, della cena del secondo giorno che verrà svolta nelle vicinanze di None (TO). Rimane a carico degli allievi il 50% della quota del corso (375 euro IVA inclusa), l'iscrizione all'Istituto Internazionale Chocolier con il versamento della quota annuale (100 euro), il viaggio, il pernottamento.

7. Gli organizzatori si riservano di modificare il presente regolamento in caso di necessità. Per ogni controversia sarà competente il foro di Brescia.