



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.

CHOCOLIER ASSAGGIATORE



IL PRIMO LIVELLO DELL'ANALISI SENSORIALE DEL CIOCCOLATO

DETTAGLI DEL CORSO

DATA lunedì 2 maggio 2016
DURATA dalle 8.30 alle 17.00
SEDE Centro Studi Assaggiatori
Galleria Vittorio Veneto 9
Brescia

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

DATI PER IL BONIFICO
Istituto Internazionale Chocolier
Banca di Credito Cooperativo di Pompiano e della
Franciacorta, agenzia BS 8-48 di Brescia,
IBAN IT 13 N 08735 11207 048000480737.

TERMINE DI ISCRIZIONE
25 aprile 2016

PER INFORMAZIONI
Isabella Delbarba

ORGANIZZATORE:
Istituto Internazionale Chocolier

Sede c/o Centro Studi Assaggiatori
Galleria Vittorio Veneto 9
Brescia
Telefono +39 030 397308
Fax +39 030 300328
Email segreteria@assaggiatori.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)
