

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 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.

ISTITUTO INTERNAZIONALE CHOCOLIER

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

DETTAGLI DEL CORSO

DATA

14 Luglio 2016

DURATA

Dalle 8.30 alle 17.30.

SEDE

DOMORI S.R.L.

Via Pinerolo 72/74 – 10060 None (TO)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

250,00 € IVA inclusa

QUOTA ASSOCIATIVA

100 €

DATI PER IL BONIFICO

INTESTATO A: MONTE DEI PASCHI DI SIENA

IBAN: IT 07 U 01030 02230 000003919766

FILIALE DI: TRIESTE

TERMINE DI ISCRIZIONE

10 Luglio

PER INFORMAZIONI

ORGANIZZATORE:

Domori srl

Referente: Silvia Panepinto – Ufficio Marketing

Sede: Via Pinerolo, 72/74 - 10060 None (TO)

Telefono: 011/9863465

Fax: 011/9904601

Email: silvia.panepinto@domori.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 _____

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)
