

Corso Assaggiatore Chocelier Sommelier del Cioccolato

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.

Argomenti e competenze acquisite:

- 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.
- gli abbinamenti

DURATA

8 ore. 09:00 – 17:30

LUOGO E DATA

Milano 10/04/2025

DOCENTI



Rossana Bettini, ha conseguito il Master in Analisi Sensoriale all'Università del Sacro Cuore, seguendo poi i relativi aggiornamenti. Guida l'agenzia di comunicazione White Sheep, specializzata in rebranding. Presiede l'Istituto Internazionale Chocelier, con cui ha lanciato la figura professionale di Sommelier del cioccolato. Insegna Educazione del Gusto. È giornalista specializzata in enogastronomia, è autrice di due libri sul cioccolato (Linea Edizioni e Baldini+Castoldi). Vive a Trieste.



Annalisa Renzi: Annalisa Renzi: specializzata in formazione, realizzazione di percorsi educativi e animativi, progettazione di eventi, fiere e mostre nel campo dell'educazione ambientale e alimentare. Consulente e formatore Slow Food Italia.

LA FILOSOFIA GOOD TRAINING

La formazione è essenziale per l'applicazione dei metodi di analisi sensoriale. Ogni persona può passare dalla semplice capacità di percezione alla sua misurazione per fornire un dato elaborabile e validabile statisticamente. Questa evoluzione delle proprie capacità permette la creazione di profili sensoriali con un grado di oggettività estremamente elevato e utili per le aziende nelle attività di ricerca e sviluppo, marketing e vendita. Inoltre, la diffusione di una cultura di analisi sensoriale in azienda contribuisce a uno scambio più efficace delle informazioni tra le varie funzioni, aumentando quindi l'efficienza dell'intera organizzazione.



Good Senses è una società italiana specializzata in analisi sensoriale per la ricerca & sviluppo e per il marketing. Ha in concessione l'uso dei metodi e degli strumenti di analisi sensoriale sviluppati dal Centro Studi Assaggiatori in oltre trent'anni di attività.

Good Senses testa prodotti e servizi, forma giudici sensoriali e panel leader, crea sistemi di analisi sensoriale, organizza concorsi internazionali, gestisce associazioni no-profit ed è consulente per organizzazioni di tutela e promozione di prodotti italiani.



Contatti

giulia.spinoni@goodsenses.it
t +39 030 381558

Sede del corso

Presso Ferrarelle SB Spa - Milano
Via Giuseppe Ripamonti, 101, 20139
Milano MI

Organizzazione del corso

Good Senses S.r.l.
Galleria V. Veneto 9
25128 Brescia (BS)
C.F. e P.IVA 04171510987

Coordinate bancarie quota corso € 250,00

Good Senses Srl
Banca: Banca Popolare Etica Scpa
Filiale di Brescia via V. Veneto, 5
IBAN:
IT7410501811200000016915209

Coordinate bancarie quota associativa € 100,00

Istituto Internazionale Chocolier
Banca: BPER Banca
Filiale di Brescia, Via Trento 25/27
IBAN:
IT89Q0538711270000042700769



www.goodsenses.it

«Good Training» è un marchio
di Good Senses S.r.l.

Costo del corso

€ 250,00 (IVA inclusa)

*Per validare il corso nel percorso
Chocolier è necessario essere in
regola con la quota associativa
all'Istituto
Internazionale Chocolier.*

Termine delle iscrizioni

04/04/2025

Condizioni

- numero minimo di partecipanti: 10
- numero massimo di partecipanti: 15
- in caso il numero minimo di partecipanti non sia raggiunto o in caso di altro impedimento il corso potrà essere cancellato con un preavviso di 48 ore e il costo rimborsato
- la registrazione si considera perfezionata solo all'atto del ricevimento del pagamento del costo
- la mancata partecipazione, totale o parziale, non dà diritto al rimborso del costo
- I prezzi sono Iva esclusa
- Il corso dà diritto a un attestato di partecipazione.

Dati del partecipante

Cognome

Nome

Telefono

E-mail

Intestazione fattura

Azienda

Indirizzo

Cap e città

P.IVA

C.F.

Codice SDI

Data e firma:

Privacy

Il dichiarante acconsente a essere fotografato e video-ripreso nell'ambito dell'evento e che le immagini siano pubblicate liberamente. I dati riportati saranno trattati nel rispetto del GDPR e conservati senza scadenza. L'interessato è consapevole che i suoi dati persisteranno a tempo indefinito per gli usi e le finalità connessi al trattamento, che può richiederne la cancellazione in qualunque momento tramite richiesta esplicita con email (info@goodsenses.it) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni. L'interessato è consapevole che può richiedere una copia elettronica dei dati in possesso di Good Senses S.r.l. in qualunque momento tramite richiesta esplicita mediante email (info@goodsenses.it) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni.

Data e firma: