

Corso Assaggiatore Chocolier 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

**Per gli interessati sarà possibile organizzare una visita nello stabilimento di Domori spa in data 05.11.2025
previo comunicazione al momento dell'iscrizione al corso**

DURATA

8 ore. 09:00 – 17:30

LUOGO E DATA

**Piazza San Carlo 177 Torino),
04/11/2025**

DOCENTI



Gian Paolo Braceschi: laurea in tecnologia alimentari con master in analisi sensoriale. Docente di analisi sensoriale presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza). AD Istituto italiano Chocolier, AD Good Senses, DG IEI, DQ Ecepa, membro del CdA di Centro Studi Assaggiatori, International Accademy of Sensory Analysis, Narratori del Gusto e Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

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 Domori Store
di Piazza San Carlo 177 Torino

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 €
100,00 valida 2025/26*

Termine delle iscrizioni

28/10/2025

Condizioni

- numero minimo di partecipanti: 10
- numero massimo di partecipanti: 20
- 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: