



CORSO PER DEGUSTATORE DI CIOCCOLATO

CHOCOCLUB®

ASSOCIAZIONE ITALIANA AMATORI CIOCCOLATO
WWW.CHOCOCLUB.COM

**15 e 16 novembre
Trino (VC)**

*Presso l'Ist. Prof. Statale
per i Servizi Alberghieri e
della Ristorazione.
Via Vittime di Bologna, 4
13039 Trino (VC)*

OGNI PARTECIPANTE RICEVERÀ:

*Materiale didattico
Attestato di partecipazione
kit degustazione guidata di cioccolato*

Minerva
training

ARGOMENTI TRATTATI:

IL CACAO

La geografia, produzione e lavorazione del cacao



IL CIOCCOLATO

Ciclo produttivo del cioccolato - La normativa europea

LA DEGUSTAZIONE

Analisi sensoriale - Tecniche di degustazione

L'ABBINAMENTO

Degustazione di cioccolato in abbinamento a vini

AUTOVALUTAZIONE FINALE

Prova scritta e di degustazione - Correzione collegiale

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Minerva Training S.n.c.

Tel 0161.805.867 - Fax 0161.890.625

info@minervatraining.it

www.minervatraining.it

TERMINE ISCRIZIONE: 15 OTTOBRE 2008