

CORSO CHOCOCLUB DEGUSTATORI di CIOCCOLATO

ORGANIZZAZIONE E FINALITA' DEL CORSO CHOCOCLUB

Il corso per "Degustatore di Cioccolato" è stato studiato da Chococlub – Associazione Italiana Amatori Cioccolato, in collaborazione con professionisti del settore e docenti universitari dell'Università di Pavia.

Il corso è costituito da:

- **modulo 1° livello: attestato di frequenza**
- **modulo 2° livello: attestato Degustatore amatoriale**
- **abilitazione a Degustatore Chococlub: diploma degustatore Chococlub**

Al fine di diventare **DEGUSTATORE CHOCOCLUB** gli interessati dovranno frequentare e superare:

- **2 moduli di formazione**
- **partecipare a due degustazioni guidate svolte da Chococlub**
- **co-condurre due degustazioni guidate Chococlub**
- **sostenere e superare l'esame di abilitazione composto da prove teoriche, pratiche e colloquio interpersonale con personale Chococlub**

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso, nei vari moduli proposti, ha l'obiettivo di rispondere all'esigenza di approfondimento sia da parte di un pubblico di semplici appassionati, sia da parte dei sempre più numerosi professionisti che si trovano ad operare nel settore gastronomico e dolciario.

Gli argomenti trattati nel corso, infatti, ed il rispettivo taglio didattico costituiscono la base formativa fondamentale per un approccio amatoriale, ma rappresentano anche il punto di partenza imprescindibile per chi:

- intende sviluppare un approccio professionale nel proprio settore
- collaborare con Chococlub in qualità di Degustatore

DURATA:

8 ORE per modulo

8 ORE esame abilitante

NUMERO MINIMO DI PARTECIPANTI:

- 1° e 2° modulo: 25 persone
- moduli di formazione: 5 persone



PROGRAMMA MODULO 1° LIVELLO:

Il modulo si articola in 2 momenti didattici, sviluppati su una intera giornata in full immersion

- ❑ **IL CACAO**
La geografia, produzione e lavorazione del cacao in piantagione
- ❑ **LA DEGUSTAZIONE**
Introduzione ed approfondimento della tecnica della degustazione
- ❑ **AUTOVALUTAZIONE FINALE**
Prova scritta e di degustazione
Correzione collegiale e memorizzazione dei principali argomenti
Consegna attestati di frequenza

PROGRAMMA MODULO 2° LIVELLO:

Il modulo si articola in 3 momenti didattici, sviluppati su una intera giornata in full immersion

- ❑ **IL CIOCCOLATO**
Il ciclo produttivo del cioccolato
Cenni sulla normativa europea
- ❑ **LA DEGUSTAZIONE**
La tecnica della degustazione
Introduzione all'analisi sensoriale
Analisi sensoriale e degustazione del cioccolato
- ❑ **L'ABBINAMENTO**
Degustazione di cioccolato in abbinamento a vino
- ❑ **ESAME FINALE¹**
Prova scritta e di degustazione
Correzione collegiale e memorizzazione dei principali argomenti
Consegna attestato: Degustatore amatoriale²

Il 1° e 2° modulo possono essere svolti in maniera congiunta con una durata di 16 ore sviluppati su due giornate full immersion.

¹ Coloro che non supereranno l'esame avranno diritto di accedere e frequentare gratuitamente 1 volta il corso successivo di pari livello al fine di ripetere l'esame

² L'attestato verrà rilasciato esclusivamente a coloro che supereranno l'esame finale. L'attestato consentirà all'aspirante degustatore, in regola con l'iscrizione a Chococlub, di accedere ai moduli di formazione che si svolgeranno presso la sede di Chococlub (Alba – CN).



ABILITAZIONE A DEGUSTATORE CHOCOCLUB:

PROGRAMMA MODULI FORMAZIONE

1° MODULO

Lezione riepilogativa degli argomenti dei due differenti livelli del corso: il cacao ed il processo produttivo del cioccolato
La degustazione del cioccolato: la scheda tecnica, i caratteri fondamentali del cioccolato
Teoria e tecnica didattica Chococlub
Comunicazione verbale e non verbale – Comunicazione formativa

2° MODULO

Test scritto sugli argomenti del Corso per Degustatore di Cioccolato – 1° e 2° livello
Test di verifica sulla preparazione teorica
Prove pratiche di degustazione
Test di comunicazione non verbale
Test di comunicazione di comunicazione verbale e comunicazione formativa

PARTECIPAZIONE 2 DEGUSTAZIONI GUIDATE CHOCOCLUB

Gli aspiranti Degustatori Chococlub saranno chiamati a partecipare a 2 degustazioni guidate Chococlub, in qualità di partecipanti/spettatori, che verranno svolte nell'arco dei 12 mesi successivi alla partecipazione al modulo del 2° livello del corso per Degustatore di Cioccolato. La partecipazione sarà l'occasione per gli aspiranti degustatori di seguire l'organizzazione e lo svolgimento delle attività proposte nelle degustazioni, che in futuro potranno avere l'opportunità di organizzare e condurre per Chococlub, acquisendo lo stile, la metodologia e la didattica dello stesso.

CO-CONDUZIONE DI 2 DEGUSTAZIONI GUIDATE CHOCOCLUB

Gli aspiranti degustatori Chococlub condurranno in collaborazione con i Relatori Chococlub 2 degustazioni guidate tra quelle in programma nelle varie attività di Chococlub o proposte dagli stessi candidati. La co-conduzione permetterà ai candidati di cimentarsi nella prova di Degustatore e ai Relatori Chococlub di verificare la preparazione e l'attitudine dei candidati.³

ESAME DI ABILITAZIONE A DEGUSTATORE CHOCOCLUB

I candidati sosterranno un esame attitudinale volto a decidere la loro abilitazione ed idoneità quali DEGUSTATORI CHOCOCLUB. L'esame, e solo il superamento di esso, permetterà ai candidati di ottenere tale qualifica che permetterà loro di organizzare, svolgere e condurre le degustazioni guidate di Chococlub in per nome e conto dello stesso previo accordo scritto con la sede⁴.

L'esame si svolgerà presso la sede Chococlub (Alba - CN).

I degustatori Chococlub abilitati verranno segnalati sul portale di riferimento dell'associazione www.chococlub.com

***Costo medio a persona per la frequentazione di ogni modulo:
€ 90,00 + iva cad. (costo variabile in funzione della località di svolgimento)***

Per seguire i vari moduli, partecipare e co-condurre le degustazioni e sostenere l'esame di abilitazione, è indispensabile essere in regola con la quota associativa a Chococlub⁵

La tessera associativa comprende:

- Tessera associativa annuale (validità 12 mesi) e spilla Chococlub
- Sconto del 10% sull'acquisto dei Chocogadget
- Biglietto d'ingresso a Sigep - Salone Internazionale della Pasticceria (valore € 31,00)
- Newsletter settimanale con ricette, curiosità e novità sul mondo del cioccolato
- Sconto del 10% sui corsi e sulle degustazioni di Chococlub
- Sconto del 5% sui prodotti di www.cioccolatinipersonalizzati.it
- Sconto del 10% sui i servizi di Mediaware srl

³ Eventuali spese di trasferta previste per la partecipazione alle degustazioni, nelle attività di co-conduzione e per sostenere l'esame di abilitazione saranno totalmente a carico dei candidati.

⁴ Si ricorda che, né l'iscrizione all'Associazione Chococlub, né il superamento delle varie prove previste per l'abilitazione a Degustatore Chococlub consentono di agire in nome o per conto di Chococlub – Associazione Italiana Amatori salvo precise disposizioni scritte della sede. Coloro che agiranno in difformità dall'etica e dalla professionalità dell'Associazione verranno esclusi dai Degustatori Chococlub.

⁵ In caso di tessera scaduta, il partecipante avrà l'obbligo di rinnovo Cioccolato,

