Iic, nuovi corsi per diventare professionisti del cioccolato

iic-corso-di-trainer-135ac24f

L**'Istituto Internazionale Chocolier (Iic)** lancia un **bando per la preparazione di 20 professionisti a livello di Trainer**, secondo le tecniche innovative dell'Istituto Internazionale Chocolier, con un **percorso di specializzazione in cioccolato pregiato** che sarà svolto direttamente nelle sedi di due aziende fondatrici dell'Istituto ovvero **Domori Srl e Guido Gobino Srl**, dal 20 al 22 giugno 2018.

Tre giornate di corso di formazione avvolti dagli aromi del cioccolato per apprendere i segreti di questo pregiato prodotto, la propria percezione, nuove tecniche di comunicazione e diventare Trainer dell'Istituto Internazionale Chocolier (Iic). Un corso dedicato a tutti i professionisti del presente e del futuro che, qualora idonei alle prove teoriche e pratiche, riceveranno il titolo di Trainer dell'Istituto Internazionale Chocolier, con la possibilità di operare per conto dell'Istituto e delle singole aziende per la realizzazione di seminari divulgativi sul tema cioccolato e riceveranno il materiale per tenere docenze ai seminari dell'Istituto.

Il programma
• Mercoledì 20 giugno 2018 ore 9.00 – 17.30 presso l'azienda Domori Srl in via Pinerolo 72-74 None (TO) - Chocolier assaggiatore
• Giovedì 21 giugno 2018 ore 8.30 – 17.00 presso l'azienda Domori Srl in via Pinerolo 72-74 None (TO) - Chocolier assaggiatore qualificato
• Venerdì 22 giugno 2018 ore 8.30 – 17.00 presso l'azienda Guido Gobino Srl in via Cagliari 15b None (TO) - Trainer.

L'Istituto Internazionale Chocolier (Iic) è un'**organizzazione scientifica e indipendente** aperta alle imprese, ai professionisti e agli appassionati di cioccolato di tutto il mondo:
• coltivatori di cacao, commercianti di materie prime, costruttori di attrezzature, produttori di cioccolato, cioccolatieri, pasticceri e operatori della comunicazione;
• istituti di ricerca, università e laboratori;

• consumatori attenti che desiderano imparare a riconoscere, apprezzare e utilizzare al meglio il cioccolato eccellente.

L’Istituto basa la sua attività sull’applicazione dell’analisi sensoriale scientifica al trasferimento della conoscenza che si esplica mediante seminari, corsi e workshop. Attraverso la formazione l’Istituto intende generare figure professionali, con diverso livello di specializzazione, che sono in grado di mettere i relazione le caratteristiche percepite con la materia prima e le tecnologie utilizzate.