



CORSO DI CIOCCOLATERIA 16/01/2017 - 04/09/2017

Quattro settimane di lezioni teorico pratiche e l'opportunità di un periodo di formazione presso cioccolaterie o laboratori artigiani selezionati.



L'ICIF ha creato il Laboratorio di Cioccolateria, dando vita ad un nuovo percorso formativo: il Corso di Cioccolateria, coordinato dal Mastro Cioccolatiere Silvio Bessone (www.silviobessone.it). Il Corso prevede approfondimenti dei Mastri Cioccolatieri aderenti al Laboratorio Accademico dei Mastri Cioccolatieri, visite ad alcune fabbriche di produzione del cioccolato, nozioni scientifiche e di chimica relative alla produzione del cacao e alla trasformazione dal seme al cioccolato, metodi di produzione, classificazione internazionale delle varie tipologie del cacao, vari processi per la lavorazione del cacao e la trasformazione in cioccolato fino alle diverse lavorazioni per la produzione di cioccolatini, cremini, ecc. Questo Corso è ideale per chi vuole aprire una cioccolateria e per chi vuole diventare un mastro cioccolataio professionista, in quanto sono incluse lezioni per progettare la propria vetrina e creare pieces artistiche da vetrina oltre a lezioni sulle nuove tecniche di decorazioni al cioccolato. Il Corso è tenuto in lingua italiana dai docenti che saranno affiancati da un **interprete in lingua inglese. Numero minimo di partecipanti: 12.**

DURATA

Il Corso ha una durata totale di 6 mesi:

- 4 settimane di lezioni teorico-pratiche presso la sede dell'Istituto
- 20 settimane di tirocinio formativo (facoltativo) presso laboratori specializzati e selezionati dall'ICIF, facenti parte dei Maestri Cioccolatieri associati all'Accademia.

POSSONO ISCRIVERSI AL CORSO

- Professionisti del settore enogastronomico italiani e stranieri
- Amatori e appassionati gourmet italiani e stranieri.

TEMATICHE DELLE LEZIONI

- La coltivazione del cacao
- La lavorazione del cacao
- Ingredienti, produzione e uso del cioccolato
- Cioccolatieri in cattedra

TIROCINIO FORMATIVO (FACOLTATIVO)

Lo studente può scegliere se continuare il programma del Corso effettuando un periodo di tirocinio formativo della durata totale di 5 mesi (20 settimane) presso pasticcerie o aziende di produzione del Cioccolato che verranno selezionate in precedenza dall'Istituto (facenti parte dei MAESTRI CIOCCOLATIERI associati all'ACCADEMIA). Nelle Aziende nelle quali non potrà essere offerta la sistemazione

alloggiativa, sarà a discrezione dello studente scegliere un'altra azienda oppure provvedere a proprie spese all'alloggiamento su assistenza dell'Istituto per la ricerca.

COSTI

Il costo del Corso di Cioccolateria è di Euro 5.000,00.

È possibile iscriversi anche solo a singole settimane, il costo per ogni modulo settimanale è di Euro 1.500,00. Il costo del corso comprende:

- Sistemazione presso la Foresteria dell'Istituto in miniappartamenti (composti da due camere, con uno, due o tre letti e un bagno) e servizio di prima colazione per n. 3 settimane (la prima, la terza e la quarta), oltre ai pasti presso la Scuola dal lunedì al sabato (la Scuola è chiusa la domenica e nelle feste nazionali).
- Pasti presso la scuola dal lunedì al sabato (la scuola è chiusa la domenica e nelle feste nazionali) per n. 3 settimane
- Sistemazione presso una struttura alberghiera in Vicoforte per la seconda settimana, con servizio di prima colazione e pasti, dal lunedì al venerdì, il sabato rientro in sede.
- Lezioni teorico-pratiche, come da programma indicato
- Materiale didattico (dispense, audiovisivi, etc.)
- Prodotti alimentari per le lezioni e degustazioni
- Utilizzo delle attrezzature e degli utensili durante le lezioni che si svolgeranno presso gli appositi laboratori
- Una divisa completa da cuoco composta da: una giacca con il logo dell'Istituto, un paio di pantaloni, un grembiule con il logo dell'Istituto e una bandana con il logo dell'Istituto
- Assistenza, durante il Corso, per le pratiche relative al rilascio del permesso di soggiorno e del codice fiscale
- Transfer di gruppo dagli aeroporti di Torino-Caselle o Milano Malpensa all'arrivo in Italia (solo se in gruppo, per singoli le spese per il transfer saranno a proprio carico) spostamento a Vicoforte per la seconda settimana, con andata e ritorno.
- Diploma dell'Istituto al completamento del Corso.

Non è compreso tutto quanto non sopra specificato.

BORSE DI STUDIO

Per i partecipanti di nazionalità italiana, residenti in Italia, e per gli ex allievi ICIF, è prevista una borsa di studio. Per conoscere le modalità di accesso si prega di contattarci, scrivendo a icif@icif.com.