



**CONGUSTO**<sup>®</sup>  
GOURMET INSTITUTE

# Corso di specializzazione in cioccolateria



## DIVENTA UN PROFESSIONISTA

Congusto è un valido alleato per tutti i futuri professionisti del settore HO.RE.CA. I corsi sono certificati in qualità ISO 9001.

### A CHI CI RIVOLGIAMO

**Diplomati di Istituti alberghieri** che vogliono migliorare le proprie competenze e affacciarsi al mondo del lavoro

**Professionisti** che desiderano aggiornarsi o approfondire temi specifici

**Lavoratori** del settore HO.RE.CA. che non hanno compiuto un percorso formativo e desiderano conseguire una certificazione

**Aziende** o operatori del settore

### PERCHÉ SCEGLIERE CONGUSTO

Ente Accreditato e Certificato

Eccellenza Accademica

Esercitazioni Pratiche

Un campus di 1.500 mq

7 aule attrezzate e moderne

100% allievi collocati in stage a fine corso

Centinaia di allievi ogni anno

Partner rinomati dell'HO.RE.CA

Pagamenti rateali fino a 18 mesi

Corsi patrocinati da APCI

Attestato di frequenza dell'Ente

Certificazione delle competenze  
(valido anche in UE)

Attestato Haccp

Attestato Sicurezza

Il **corso di cioccolateria** è un corso professionale dedicato alle basi di cioccolateria e prevede approfondimenti del **Maestro Cioccolatiere** Riccardo Magni. E' un corso di specializzazione rivolto a persone con una breve esperienza nella lavorazione del cioccolato e/o in ambito pasticceria ed ha come obiettivo quello di far conoscere i fondamenti teorici e pratici di come nasce, si produce e trasforma il cioccolato per realizzare praline, tavolette e molteplici prodotti.

Al termine del corso di cioccolateria, superato l'esame finale, sarà rilasciato l'**Attestato di Certificazione della Competenze** (Profilo Cioccolataio) secondo il QRSP di Regione Lombardia, riconosciuto nei Paesi membri dell'Unione Europea.

ORE ▶ **40**

FREQUENZA ▶ **Lun/Ven**

LIVELLO ▶ **Professionale**

STUDENTI MAX ▶ **12**

## DURATA E FREQUENZA DEL CORSO

Il corso per cioccolatiere a Milano è strutturato in una settimana intensiva, prevede 5 lezioni d'aula per un totale di **40 ore**. La frequenza è dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:30 alle ore 18:30.

## ATTESTATI RILASCIATI

Una volta superato l'esame finale, Congusto Gourmet Institute, in qualità di Ente di formazione accreditato e certificato, rilascerà agli allievi:

- **ATTESTATO DI FREQUENZA** dell'ente
- **CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE** (Valido anche in UE)

### COSTI

Tassa d'iscrizione:  
500,00 euro

Quota di partecipazione:  
1.200,00 euro\*



dilazionabili in 6 - 9 - 12 rate mensili

Il costo del corso include:

- 8 ore giornaliere di lezione tenute dal Maestro Riccardo Magni;
- Divisa professionale Congusto;
- Materiale didattico: dispense e/o ricettari.

# Programma didattico



---

• Caratteristiche del cacao

---

• Temperaggio

---

• Creme e farciture

---

• Decorazioni e stampi

---