



Il cioccolato: tendenze ed innovazione con Francesco Boccia



INIZIO CORSO: giovedì 16 ottobre 2025

durata: 12 ore

A scuola di cioccolateria con un Campione del Mondo! Due giornate con il maestro Francesco Boccia per conoscere e lavorare il cioccolato in tutte le sue declinazioni. Un'occasione unica per i professionisti del settore dolciario che vogliono distinguersi nel panorama contemporaneo, ampliando le proprie competenze attraverso lo studio delle nuove frontiere del cioccolato artigianale.

Durante il corso, i partecipanti avranno l'opportunità di osservare da vicino e sperimentare direttamente tecniche e metodologie di lavorazione d'avanguardia, con un focus specifico sulla realizzazione di praline moderne, snack innovativi e tavolette gourmet. Particolare attenzione sarà dedicata ai ripieni e al loro bilanciamento, alla gestione della conservabilità dei prodotti e alle tendenze di consumo che stanno ridefinendo l'offerta delle cioccolaterie più evolute.

Obiettivi:

Si approfondiranno argomenti come le nuove tecniche di pre-cristallizzazione del burro di cacao, la shelf-life dei prodotti e gli ingredienti utilizzati nel bilanciamento delle ganache e dei ripieni anidri.

Il corso mira a:

- approfondire le nuove tecniche di pre-cristallizzazione del burro di cacao;
- fornire strumenti pratici per ottimizzare la shelf-life dei prodotti;
- esplorare le regole di bilanciamento degli ingredienti nei ripieni, con particolare riferimento a ganache e composti anidri;
- sviluppare una sensibilità contemporanea nella composizione estetica e gustativa dei prodotti finiti.

Contenuti:

- L'organizzazione efficiente della produzione
- Tecnologia e scelte degli ingredienti in cioccolateria
- Le basi fondamentali della lavorazione del cioccolato
- Ganache e ripieni anidri: preparazione e bilanciamento
- Tecniche di glassatura e decorazione
- Degustazione ragionata dei prodotti realizzati

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato senza giustificato motivo potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Giovedì 16 ottobre 2025

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 9 ottobre 2025

Destinatari:

Il corso è riservato agli operatori del settore pasticceria e cioccolateria.