



MASTER IN CHOCOLATE ARTS


CHOCOLATE
ACADEMY
MILANO

 ALMA®
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



Dalla natura incontaminata riceviamo in dono un frutto prezioso che nei secoli ha rivelato il suo valore magico.

La pianta del cacao, con le sue larghe foglie e il suo frutto allungato e dai colori vivaci, è l'origine di un universo di sapori e profumi che un professionista del gusto può trasferire nelle proprie ricette e creazioni.

In copertina: **Frank Haasnoot Showpiece Black woods**

IL KNOW HOW E
LA PROFESSIONALITÀ
DEI PASTRY CHEF DI
CHOCOLATE
ACADEMY™ MILANO

LA COMPETENZA E
L'EXPERTISE DELL'ALTA
FORMAZIONE
DEI DOCENTI ALMA,
LA SCUOLA INTERNAZIONALE
DI CUCINA ITALIANA

MASTER IN CHOCOLATE ARTS

L'ECCELLENZA FORMATIVA IN PASTICCERIA



Chocolate Academy™ Milano è la scuola professionale dedicata al cioccolato fondata nel 2017 da Barry Callebaut, azienda leader mondiale nella produzione di cacao e di cioccolato.

Il maître chocolatier Davide Comaschi, che ha guidato l'Academy per i primi due anni di attività, da Aprile 2019 ricopre il ruolo di Global Creative Leader for Callebaut. Il maître chocolatier Alberto Simionato dirige ora la Chocolate Academy™ Milano.

Il network internazionale delle Chocolate Academy™ di Barry Callebaut vanta nel mondo ben 21 Chocolate Academy™ già attive - dagli Stati Uniti all'Asia e in 11 Paesi europei - e ogni settimana forma in media 500 professionisti.

La Chocolate Academy™ Milano ha l'obiettivo di spingere artigiani, pasticceri, panificatori, ristoratori e gelatieri di tutto il mondo a condividere la loro passione per il cioccolato.

Dalle basi della cioccolateria alla pasticceria più innovativa, i corsi della Chocolate Academy™ Milano garantiscono una formazione approfondita su una vasta gamma di preparazioni a base di cioccolato, con un focus particolare sul gelato al cioccolato.

Dall'esperienza Callebaut, nella Chocolate Academy™ di Milano, ha sede infatti il primo ChocoGelato Lab, un centro di eccellenza internazionale esclusivo dedicato all'incontro del mondo del cioccolato con la gelateria artigianale italiana.



ALMA è il più autorevole centro di formazione per l'ospitalità e l'enogastronomia. Collocata nel cuore della Food Valley, a 10 km da Parma, proclamata dall'Unesco *"città creativa per la gastronomia"*, ogni giorno ALMA forma i professionisti della ristorazione del domani.

Un obiettivo perseguito dal 2004 all'interno della splendida Reggia di Colorno che, dotata di tutte le attrezzature e tecnologie, diventa la cornice ideale per la formazione degli allievi.

ALMA è una scuola che prepara al mondo del lavoro, pronta ad accogliere ragazzi provenienti da tutto il mondo e da diversi percorsi scolastici.



I CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Dal 2019 inoltre la Scuola ha aperto la propria didattica anche ai professionisti in cerca di aggiornamento e specializzazione, istituendo corsi rivolti a chi già lavora o ha una propria attività ma sente il bisogno di evolversi, crescere e restare al passo con i tempi.

Maestri della cucina e della pasticceria internazionale sono stati i protagonisti di queste masterclass che hanno l'obiettivo di proporre contenuti in linea con le nuove e mutevoli esigenze del mercato, offrendo però nel contempo spunti di riflessione, punti di vista diversi - e talvolta divergenti - nonché occasioni di confronto con esperti e professionisti di riconosciuta expertise, per creare una cultura critica e consapevole.



MASTER IN CHOCOLATE ARTS

Dalla partnership tra ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Chocolate Academy™ Milano, la scuola professionale dedicata al cioccolato fondata nel 2017 da Barry Callebaut, nasce il **Master in Chocolate Arts**, un percorso di alta formazione dedicato ai professionisti di cucina, pasticceria, bakery e gelateria.

A completamento di questo «aggiornamento d'eccellenza» sulle declinazioni del cioccolato, il contributo pratico di grandi maestri della pasticceria internazionale che, all'interno di moduli didattici dedicati, offriranno la loro competenza e visioni personali, tra arte e sperimentazione, in lezioni di training.

Il concept del Master è quello di offrire a chi opera nel settore un'occasione di aggiornamento ed evoluzione professionale unica, grazie alla conoscenza tecnica e culturale del mondo del cioccolato messa in campo da Chocolate Academy™ Milano e alle più moderne e innovative modalità didattiche per le quali ALMA rappresenta il più importante centro di formazione nell'ospitalità nel mondo.

Innovativa anche la costruzione didattica, che si struttura in due fasi, quella online e quella hands on, per venire incontro alle esigenze lavorative dei professionisti senza rinunciare alla indispensabile fase di training.



'PERCORSI

Il **MASTER IN CHOCOLATE ARTS** è un corso professionale completo che può essere acquistato e fruito nella sua totalità, per una formazione ad ampio spettro, oppure scegliendo fra i singoli moduli nei quali è suddiviso.

Il corso completo o i singoli moduli potranno essere acquistati online sul sito www.alma.scuolacucina.it

✓
PERCORSO
EXECUTIVE
PROGRAM
PASTRY

PERCORSO	CORSO	CHEF
	INTRODUZIONE AL CIOCCOLATO	MARTA GIORGETTI
	IL CIOCCOLATO IN PASTICCERIA	SILVIA FEDERICA BOLDETTI
	MIGNON AL CIOCCOLATO	DAVIDE COMASCHI
	PASTICCERIA CONTEMPORANEA	PAUL OCCHIPINTI

✓
PERCORSO
EXECUTIVE
PROGRAM
**CHOCOLATE
INNOVATION**

INTRODUZIONE AL CIOCCOLATO	MARTA GIORGETTI
LA CIOCCOLATERIA	ALBERTO SIMIONATO
SNACK E DRAGEE	ALEXANDRE BOURDEAUX
SHOWPIECE	FRANK HAASNOUT

✓
PERCORSO
EXECUTIVE
PROGRAM
**GELATO
& FINE
DINING**

INTRODUZIONE AL CIOCCOLATO	MARTA GIORGETTI
UNO A SCELTA TRA	
• IL CIOCCOLATO IN PASTICCERIA	SILVIA FEDERICA BOLDETTI
• LA CIOCCOLATERIA	ALBERTO SIMIONATO
IL GELATO AL CIOCCOLATO	CIRO FRADDANNO
IL DESSERT AL PIATTO	GREGOIRE BERGER

✓
PERCORSO
EXECUTIVE
PROGRAM
**BAKERY &
FERMENTATION**

INTRODUZIONE AL CIOCCOLATO	MARTA GIORGETTI
IL CIOCCOLATO IN PASTICCERIA	SILVIA FEDERICA BOLDETTI
CIOCCOLATO E FERMENTAZIONE	FULVIO VAILATI CANTA
PANE E CIOCCOLATO	EZIO MARINATO

LA STRUTTURA DEI CORSI

LEZIONI ONLINE

Ogni percorso prevede una sessione iniziale di introduzione al cioccolato, erogata in modalità online, da svolgersi in autonomia in base alla propria disponibilità.

Le lezioni, incentrate sulle basi teoriche del mondo del cioccolato e volte ad acquisire le tecniche pratiche dello Chef docente, saranno fruibili su una piattaforma digitale, e potranno essere visualizzate più volte e in qualsiasi momento, per rivedere i passaggi tecnici salienti o i dettagli delle preparazioni.

SESSIONI DI TRAINING «MANI IN PASTA»

Dalla teoria alla pratica. Presso le sedi di ALMA e di Chocolate Academy™ Milano (a seconda del percorso scelto), avverranno le sessioni di training pratico, sotto la guida di grandi Maestri italiani e internazionali: Davide Comaschi, Paul Occhipinti, Alexandre Boudeaux, Frank Haasnoot, Ciro Fraddanno, Gregoire Berger, Fulvio Vailati ed Ezio Marinato.

DIRETTA CON IL DOCENTE

In questa sessione del corso uno dei nostri docenti sarà a tua disposizione per una diretta streaming durante la quale sarà possibile porre domande dal vivo e avere un confronto diretto per delucidazioni e consigli. È l'occasione per carpire dalla viva voce di un grande professionista segreti e risposte chiave ai dubbi che siano sorti in fasi di studio online.





**I DOCENTI
E I MAESTRI
INTERNAZIONALI**

I professionisti del cioccolato Chocolate Academy™ Milano



ALBERTO SIMIONATO



MARTA GIORGETTI



SILVIA FEDERICA BOLDETTI



CIRO FRADDANNO

Alberto annovera un passato di grande impegno nella ricerca e sviluppo nel mondo del cioccolato. Dopo aver acquisito tutte le conoscenze nel settore artigianale lavorando con diversi professionisti del settore, si interessa sempre di più all'ingrediente cioccolato dal punto di vista tecnico e sensoriale. Nel 2010 inizia infatti il suo percorso in Barry Callebaut, dal 2019 è il direttore della Chocolate Academy™ Milano.

Dopo gli studi antropologici, nel 2016 si diploma al Corso Superiore di Pasticceria ALMA, dove scopre una folle passione per gli ingredienti. Dopo un'esperienza presso la pasticceria Martesana, nel 2017 approda alla Chocolate Academy™ Milano. Curiosa, rigorosa e meticolosa, cerca di soddisfare l'ossessione di scoprire tutto quello che si può scoprire sul cioccolato.

Conclude i suoi studi presso l'università di Scienze Gastronomiche con una tesi che la porta, un po' per caso e un po' per curiosità, ad avvicinarsi alla pasticceria. Creativa, determinata, poliedrica e combattiva, nel 2016 vince il campionato mondiale Pastry Queen. Nel 2018 è la prima donna a diventare Maestro Ampi. Dal 2019 è chef presso Chocolate Academy™ Milano.

Il suo motto è *"non puoi comprare la felicità, ma puoi comprare un gelato fatto bene, ed è più o meno la stessa cosa!"*. Figlio d'arte, dopo il diploma alberghiero lascia Vico Equense per esperienze in Francia, Inghilterra, Brescia e Milano, dove approfondisce le sue competenze di pasticceria e gelateria, il suo vero amore. Dal 2018 si occupa di gelato al cioccolato presso la Chocolate Academy™ Milano.



FRANK HAASNOOT



DAVIDE COMASCHI



ALEXANDRE BOURDEAUX

Olandese, vanta 23 anni di carriera spesi tra i più grandi Hotel al mondo. Dopo le esperienze in Kuwait (the Victorian), Taiwan (Mandarin Oriental Hotel) ed Hong Kong (the Peninsula Hotel), decide di dedicarsi al mondo delle competizioni mondiali; è proprio la vittoria del World Chocolate Masters 2011 a spalancargli le porte dell'olimpo della cioccolateria. Dal 2017 Haasnoot lavora come consulente freelance. La sua creatività e la pulizia delle linee sono il suo marchio di fabbrica.

Primo ed unico italiano a vincere il World Chocolate Master, Maestro Ampi, membro del Comitato Scientifico ALMA. Direttore della Chocolate Academy™ Milano dal 2017 al 2019. Nel 2019 lascia la sua amata Milano e si trasferisce in Belgio dove assume il ruolo di Global Innovation Creative Leader per Callebaut: *"l'innovazione del mondo del cioccolato è nelle sue mani!"*

Si è diplomato alla scuola CERIA-IPIAT a Anderlecht dove ha effettuato gli studi con indirizzo pasticceria, panificazione e cioccolateria. Entra nella brigata di pasticceria al Four Season di Milano con lo chef Sergio Mei, seguendolo anche in Egitto. Torna in Belgio e inizia a lavorare alla corte del Re, poi in Callebaut diventandone chef di riferimento e responsabile della Chocolate Academy™ in Belgio. Nel 2016 fonda Pastry & Chocoadvice.

I professionisti dell'alta formazione ALMA



FULVIO VAILATI CANTA



EZIO MARINATO

Lodigiano inizia il suo percorso dapprima in cucina ma la curiosità e la ricerca di nuove sfide lo portano nel 2011 ad iscriversi al Corso Superiore di Pasticceria di ALMA. Lo stage presso le Calandre si trasforma in un soggiorno di 3 anni dopo i quali, tra continue ricerche e sperimentazioni, decide di tornare in ALMA come docente e responsabile della pasticceria del Corso Superiore di Cucina Italiana.

Maestro panificatore, campione europeo e mondiale, vincitore di varie gare nazionali, è oggi riconosciuto tra i più grandi maestri panificatori. Coordinatore del Corso di Panificazione Moderna ALMA e membro del Comitato Scientifico, Ezio Marinato ha ottenuto nel 2016 il prestigioso riconoscimento di Maestro d'Arte e di Mestiere nella categoria Arte Bianca.



GREGOIRE BERGER



PAUL OCCHIPINTI

Nato e cresciuto in Francia, a 18 anni inizia girare per il mondo fino ad arrivare a Dubai, dove resta e inizia la collaborazione con Ossiano, Atlantis - The Palm. Da più di 5 anni ne è lo Chef plasmando il ristorante secondo le sue idee. Ama realizzare dolci al piatto, che nelle sue mani diventano veri capolavori di pasticceria.

Giovanissimo eppure già MOF, Meilleur Ouvrier de France, inizia lavorando in una piccola boulangerie di quartiere. A 15 anni conosce un MOF e da allora tra studio e sperimentazione, punta a realizzare il sogno di diventarlo a sua volta. Consulente per scuole di alto livello in tutta Europa, ha vinto numerosi premi in Francia e nel Mondo.

EXECUTIVE PROGRAM PASTRY

È il percorso dedicato al professionista che vuole approfondire la conoscenza del cioccolato e le sue lavorazioni, illustrandone le applicazioni ed espressioni nelle varie tipologie di preparazioni in pasticceria. I docenti della fase training saranno due maestri internazionali del calibro di **Davide Comaschi**, Campione del Mondo in cioccolateria, e di **Paul Occhipinti**, il MOF francese.



EXECUTIVE PROGRAM CHOCOLATE INNOVATION

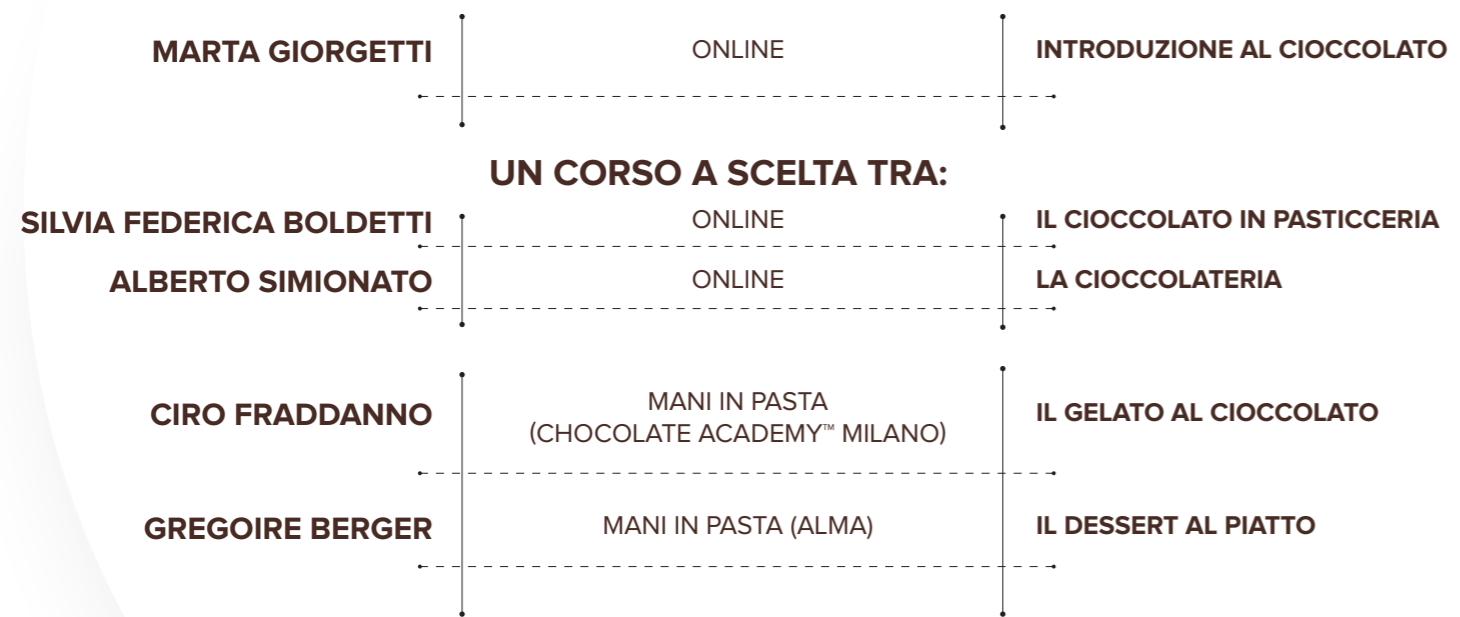
Un viaggio fra tecniche e arte indispensabile per il professionista che desidera «dare forma» al cioccolato, dalle sue declinazioni più tradizionali a quelle più artistiche e creative. **Alexandre Bourdeaux, fondatore di Pastry & Chocadvice e Frank Haasnoot, campione 2011 del World Chocolate Master**, guideranno le lezioni «mani in pasta».



EXECUTIVE PROGRAM GELATO & FINE DINING

Un percorso d'eccellenza che distilla le diverse sfumature di gusto e di textures che un elemento poliedrico come il cioccolato può assumere nella Gelateria e nel Fine Dining. Due mondi sempre più vicini in cui accostamenti avanguardistici ed inaspettati rivelano gusti e combinazioni straordinarie.

Tra i docenti, lo Chef del ristorante Ossiano di Dubai, Gregoire Berger, per una lezione dedicata ai dessert al piatto da ristorazione e Ciro Fraddanno, docente specializzato sul gelato al cioccolato presso la Chocolate Academy™ Milano.



EXECUTIVE PROGRAM BAKERY & FERMENTATION

Racconta il cioccolato coniugato al mondo dell'arte bianca con i suoi prodotti da forno, i lievitati e tutto ciò che concorre a formare questo incredibile settore, ad oggi interessato da profonde evoluzioni.

Una sintesi tra saperi, sapori e tecniche in cui il cioccolato da semplice finitura potrà diventare anche protagonista indiscutibile, tra lievitati, e fermentati. Le lezioni "mani in pasta" vedranno salire in cattedra il Campione del Mondo in Panificazione e Maestro d'Arte e Mestiere nell'Arte Bianca Ezio Marinato e il Docente Pastry Chef di ALMA Fulvio Vailati Canta, sperimentatore nell'ambito di lievitati e fermentati.





PER INFORMAZIONI SUI CORSI
chocolateacademy_milano@barry-callebaut.com

PER ACQUISTARLI ONLINE
INQUADRA IL **QR CODE**



ALMA
P.zza Garibaldi 26, Colorno (PR)



CHOCOLATE ACADEMY MILANO
Via Morimondo, 23, Milano (MI)