

Sehr geehrte/r Schokoladenliebhaber/in,

Herzlich Willkommen zur Schokoladenverkostung@home via Webinar: Mein Name ist Frank Simon, Konditormeister und Chocolatier aus Leidenschaft. Ich war 18 Jahre in der Konditorei tätig und führe seit fast 10 Jahren Seminare in Berlin, Stuttgart, München, und Nürnberg durch. Hier im Bereich: Pralinen-, Torten-, Fondant-Seminar Hobby und Schokoladenverkostungen. Schokoladenverkostung jetzt auch landesweit über Live Stream/Webinar.

Ihr Chocolatier  
Frank Simon



### Seminarbeschreibung:

Lassen Sie sich in die Welt der Schokolade entführen ...

Doch was wäre ein Schokoladenseminar ohne Sinnesgenuss?

Sie ergründen die Geschmacksnuancen hochwertiger Weißer-, Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre unter fachkundiger Anleitung. Jeder Teilnehmer erhält eine Schokoladenschatztruhe, gefüllt mit erlesenen Schokoladenstückchen zum Erleben und Genießen. Freuen Sie sich auf ein genussvolles Seminar, bei dem mit Sicherheit all Ihre Schokoladenträume in Erfüllung gehen!

Die Schokoladenverkostung ist kein Verkaufsseminar! Mir geht es nicht darum Schokolade zu verkaufen, sondern Ihnen die Philosophie von Schokolade näher zu bringen. Schokolade sehen, riechen und schmecken.

Weitere Themen, mit denen wir uns im Seminar befassen werden, sind u.a.:

- Lernen Sie die geschmacklichen Unterschiede hochwertiger Schokoladen kennen. So wie der Profi Chocolatier.
- Warum essen wir so viel Schokolade auf einmal?
- Kakaoanbau, Rösten und Conchieren (Filmdokumentation)
- Wie werden Tafelschokoladen hergestellt? (Filmdokumentation)
- Wie schmeckt die rohe Kakaofrucht?
- Inhaltsangaben bei Schokolade, was bedeuten sie?



### Seminar details

- Seminardauer: ca. 2 Std.
- Seminarsprache: derzeit nur auf Deutsch
- Paketinhalt -> Schokoladenschatztruhe gefüllt mit 15 verschiedenen Schokoladenstückchen, frischen Kakaofrüchtsamen, frittierte Heuschrecke, Schälchen mit Würfelzucker, Tischdekorblatt, einer Visitenkarte und einem Informationsblatt
- Am Seminarende, wenn ich alle Fragen beantworten konnte, logge ich mich aus, Sie können dann im Team noch gemeinsam kommunizieren.
- Nach dem Seminar bekommen Sie per E-Mail als PDF- Datei ein Zertifikat und eine Zusammenfassung zugesendet
- Allergene: auch in Spuren -> Nüsse, Schalenfrüchte, Gluten, Lupine, Milch, Soja, Sulfite....



Ihre  
Schokoladen



Ihr  
Schokoladen-  
Paket



### Bedingungen

- unter 16 Jahren mit Erziehungsberechtigten
- Leistungsfähiges WLAN oder LAN
- Computer evtl. mit Webcam inkl. Mikro (nicht unbedingt notwendig)
- natürlich Ruhe, um die Verkostung genießen zu können.

Ich würde mich freuen, sie in dieser Schokoladenverkostung@home mit köstlichen und auch verrückten Schokoladenkombinationen begrüßen zu dürfen.

Ihr Chocolatier und Konditormeister Frank Simon