



Castelli
ESCOLA DE
CHOCOLATARIA

Castelli

Escola de Chocolataria

A Castelli Escola de Chocolataria, lançada em 2012, foi um marco no Brasil por ter sido a **primeira escola de chocolataria a apresentar um programa de formação profissional em chocolataria** que ensina o aluno a fazer chocolate desde a escolha da amêndoa de cacau, a modelagem final do chocolate até a gestão do seu negócio.

A Escola faz parte da história do cacau e do chocolate brasileiros, assim como da transformação da vida de muitas pessoas que migraram para o mundo do chocolate, tendo em vista esse novo negócio apresentado, possível e em significativo crescimento no Brasil e no mundo.

Foi idealizada pela Castelli Escola Superior de Hotelaria, Instituição de Ensino Superior, credenciada então pelo Ministério da Educação (2000). Uma trajetória de mais de 25 anos de atuação na área educacional. A excelência, o compromisso e a paixão com a educação na área da hospitalidade, fizeram de seu nome uma referência, uma marca.

Como legado dessa trajetória, a Castelli Escola de Chocolataria traz em sua essência **a educação, a hospitalidade, o profissionalismo, a inovação, o empreendedorismo e a paixão.**



Professores



Adriana Reis



Alexandre Bispo



Arali Pedroso



Ana Ruzzarin



Olga Zwemmer



César de Mendes



Chloé Doutré-Roussel



Jumar Pedreira



Lucas Corazza



Neyde Alice Pereira



Alex Nascimento



Raquel Chesini



Cláudio Kaiser



Geraldo Castelli



Sérgio Antônio Nikolay



Por que escolher a Castelli Escola de Chocolate?

-  Pioneirismo, Tradição e Inovação
-  Proposta
-  Professores
-  Certificação Castelli Escola de Chocolate
-  O Sonho de mudar de carreira, de empreender ou de se aperfeiçoar em chocolate com a Castelli

- **Pioneirismo, Tradição e Inovação:** Primeira escola de chocolataria do Brasil. Idealizada em 2012. Traz na sua marca uma trajetória de mais de 20 anos de educação superior. A excelência, o compromisso e a paixão com a educação fizeram de seu nome uma referência, uma marca.

- **Proposta:** Todos os conteúdos, metodologias, tecnologias, práticas e vivências pensados, promovem a construção de conhecimentos, o desenvolvimento das habilidades e a formação das atitudes pertinentes ao profissional em chocolataria. O Programa de Formação Profissional traz uma proposta formativa inovadora. Com aulas on-line ao vivo, práticas presenciais nos laboratórios da Escola e vivências em fazendas de cacau, a Castelli Escola de Chocolataria propõe uma formação de ponta.

- **Professores:** Corpo docente composto por profissionais renomados nacional e internacionalmente.

- **Certificação Castelli Escola de Chocolataria:** Seguindo tendências no mercado educacional mundial, o posicionamento da marca permite à Castelli Escola de Chocolataria chancelar todos os seus programas de formação, reconhecidos nacionalmente.

- **O Sonho de mudar de carreira, de empreender ou de se aperfeiçoar em chocolataria com a Castelli:** Muitos novos empreendedores surgiram desde 2012. Prova disso são os vários profissionais já formados pela Escola que hoje têm suas marcas de chocolates, algumas já premiadas nacional e internacionalmente, ou que atuam na cadeia produtiva do cacau e do chocolate, assumindo funções de destaque.

No **guia de marcas**, em nosso site, estão algumas dessas histórias.



Nossos Programas

Nossos programas de formação oferecem aos que sonham se aperfeiçoar ou mudar de carreira, os conhecimentos e as habilidades para empreender no novo negócio da área da chocolataria.

De longa ou curta duração, você pode escolher sua formação entre as diferentes possibilidades.

NOVAS POSSIBILIDADES PROFISSIONAIS

Para quem sonha ingressar no negócio da chocolataria, ou deseja se aperfeiçoar ou mudar de carreira, um rol de possibilidades de formação. Cursos híbridos, online ao vivo ou 100% online gravados, todos buscam promover uma experiência de aprendizagem diferenciada, com metodologias e conteúdos de ponta, programas vivenciais em fazendas de cacau e práticas de transformação do chocolate nos laboratórios da Escola.

Você pode escolher entre os cursos o que mais atende sua expectativa de formação e a cada ano ir incrementando a construção de seus conhecimentos e o desenvolvimento de suas habilidades nessa área apaixonante da chocolataria.



FORMAÇÃO PROFISSIONAL
EM CHOCOLATARIA



CURSOS DE
CURTA DURAÇÃO



CHOCOLATEAR

Programa de Formação Profissional em Chocolataria



Descubra nossos cursos do **PROGRAMA DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM CHOCOLATARIA**, que oferecem aos que sonham se aperfeiçoar ou mudar de carreira, os conhecimentos e as habilidades para empreender no novo negócio da área da chocolataria.

O Programa de Formação Profissional em Chocolataria compõe cursos de **MÉDIA** e **LONGA DURAÇÃO**, na modalidade híbrida, parte on-line ao vivo e parte práticas presenciais.



Certificação
Castelli Escola de Chocolataria.



Professores profissionais renomados nacional e internacionalmente.



Vivências e experiências no mundo do cacau e do chocolate.



Tecnologias, metodologias e conteúdos de ponta.

Formação e Gestão em Chocolataria Profissional

305 horas



01



Certificado Castelli
Escola de Chocolataria



305
Horas



8
Meses



Modalidade
Híbrida

OBJETIVOS DO CURSO:

O curso de **Formação e Gestão em Chocolataria Profissional** tem como objetivo construir conhecimentos e desenvolver habilidades no que diz respeito:

🔥 À cadeia produtiva do cacau ao chocolate, contemplando sua história, processos de produção agrícola de cacau e procedimentos pós-colheita, por meio, também, da vivência em uma fazenda de cacau.

🔥 Às características de qualidade e análise sensorial de amêndoas de cacau e chocolate.

🔥 Aos fundamentos e técnicas para a produção de chocolate, desde sua microbiologia, higiene e legislação aplicadas e respectivo processo de obtenção do chocolate.

🔥 À arte, esculturas e aplicações diversas em chocolataria como impulsionadores do negócio.

🔥 Às perspectivas para o profissional e para empreendimentos em chocolataria, a partir do conhecimento de tendências globais no mercado de chocolates finos para produção, comercialização e consumo.

🔥 Às ferramentas de gestão aplicadas a um negócio em chocolataria.



O QUE ESTÁ INCLUSO:



Avental



Bandana da Escola



Kit Castelli. Juntamente com o Avental e a Bandana, mais de 45 amostras de cacau, chocolate e derivados que o aluno recebe em casa, para que as práticas online tenham aroma e sabor de cacau e chocolate.

O QUE VOCÊ VAI APRENDER:

MÓDULO Cacau e Chocolate - Online Ao Vivo

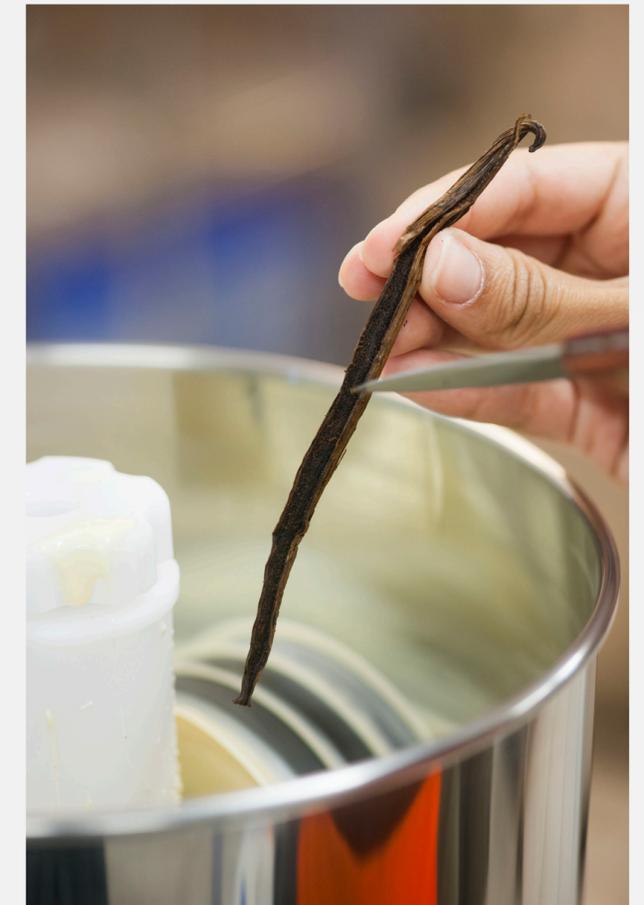
Dos Olmecas ao Bean to Bar
Cacau e Chocolate 100% origem Brasileira
Cadeia Produtiva, Cultivo e Pré-processamento do Cacau
Processamento da Amêndoa do Cacau. PARTE I
Processamento do Chocolate PARTE I
Aspectos Nutricionais e Funcionais do Cacau e do Chocolate
Características de Qualidade do Cacau ao Chocolate
Fundamentos da Microbiologia e Conservação de Chocolates
Características Físico-químicas do Chocolate
Legislação e Boas Práticas de Produção em Chocolataria
Manual de Boas Práticas e Pops na produção de alimentos
Manejo Integrado de Pragas
Formulações em Chocolates
Análise Sensorial de Cacau de Chocolate
Inclusões em Chocolataria
Cacau Nativo Amazônico
Além da Barra, gastronomia com chocolate de verdade
Planejamento de Fábrica de Chocolate
Embalagens e Rotulagem de Alimentos
Design de Embalagens
Hospitalidade e Cultura na Cadeia Produtiva do Cacau e do Chocolate

MÓDULO Práticas Presenciais (Canela/RS)

Processamento da Amêndoa do Cacau. PARTE II
Processamento do Chocolate. PARTE II - Produção de Chocolate e Derivados -
Análise Sensorial de Cacau de Chocolate.
Harmonizações com chocolates
Formulações e cores em chocolataria

MÓDULO GESTÃO APLICADA

Branding - Criação e Gestão de Marcas
Propriedade Intelectual
Comportamento do Consumidor
Tendências em Alimentação
Marketing em Chocolataria
Gestão de Pessoas
Gestão da Matriz Financeira
Plano de Negócios e Estudo de Viabilidade



Formação Profissional em Chocolataria

230h



02



Certificado Castelli
Escola de Chocolataria



230
Horas



06
Meses



Modalidade
Híbrida

Para você que deseja se profissionalizar, inovar ou quem sabe empreender um novo negócio, o curso de Formação Profissional em Chocolataria lhe trará a capacitação necessária para que você possa buscar novos caminhos.

OBJETIVOS DO CURSO:

O curso de **Formação Profissional em Chocolataria**, com ênfase em chocolates finos, tem como objetivo construir conhecimentos e desenvolver habilidades no que diz

respeito:

- À cadeia produtiva do cacau ao chocolate, contemplando sua história, processos de produção agrícola de cacau e procedimentos pós-colheita, por meio também da vivência em uma fazenda de cacau.
- Às características de qualidade e análise sensorial de amêndoas de cacau e chocolate.
- Aos fundamentos e técnicas para a produção de chocolate, desde sua microbiologia, higiene e legislação aplicadas e respectivo processo de obtenção do chocolate.
- À arte, esculturas e aplicações diversas em chocolataria como impulsionadores do negócio.
- Às perspectivas para o profissional e para empreendimentos em chocolataria, a partir do conhecimento de tendências globais no mercado de chocolates finos para



O QUE ESTÁ INCLUSO:



Avental



Bandana
da Escola



Kit Castelli. Juntamente com o Avental e a Bandana, mais de 45 amostras de cacau, chocolate e derivados que o aluno recebe em casa, para que as práticas online tenham aroma e sabor de cacau e chocolate.

O QUE VOCÊ VAI APRENDER:

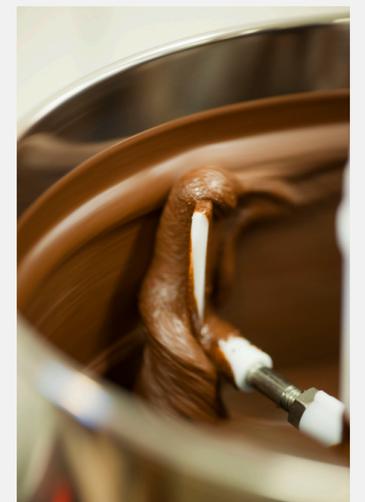
Aprenda passo a passo como produzir um chocolate diferenciado, a partir da amêndoa de cacau, e que considera a origem, a saúde e a sustentabilidade no seu processo de produção; obtenha conhecimento sobre o mercado, equipamentos, processos, práticas de cultivo; e junte-se a outros profissionais que sonharam e chegaram lá.

MÓDULO Cacau e Chocolate - Online Ao Vivo

Dos Olmecas ao Bean to Bar
Cacau e Chocolate 100% origem Brasileira
Cadeia Produtiva, Cultivo e Pré-processamento do Cacau
Processamento da Amêndoa do Cacau. PARTE I
Processamento do Chocolate PARTE I
Aspectos Nutricionais e Funcionais do Cacau e do Chocolate
Características de Qualidade do Cacau ao Chocolate
Fundamentos da Microbiologia e Conservação de Chocolates
Características Físico-químicas do Chocolate
Legislação e Boas Práticas de Produção em Chocolataria
Manual de Boas Práticas e Pops na produção de alimentos
Manejo Integrado de Pragas
Formulações em Chocolates
Análise Sensorial de Cacau de Chocolate
Inclusões em Chocolataria
Cacau Nativo Amazônico
Além da Barra, gastronomia com chocolate de verdade
Planejamento de Fábrica de Chocolate
Embalagens e Rotulagem de Alimentos
Design de Embalagens
Hospitalidade e Cultura na Cadeia Produtiva do Cacau e do Chocolate

MÓDULO Práticas Presenciais (Canela/RS)

Processamento da Amêndoa do Cacau.PARTE II
Processamento do Chocolate. PARTE II - Produção de Chocolate e Derivados -
Análise Sensorial de Cacau de Chocolate.
Harmonizações com chocolates
Formulações e cores em chocolataria



Formação Básica em Chocolataria

96 horas



03



Certificado Castelli
Escola de Chocolataria



96
Horas



04
Meses



Modalidade
Híbrida

Para os entusiastas, para aqueles que almejam mudar de carreira ou se profissionalizar, o curso traz a história e as tendências mundiais em chocolataria como inspiração para o negócio e proporciona os conhecimentos necessários para produzir chocolate desde a amêndoa de cacau até a modelagem final do chocolate.

OBJETIVOS DO CURSO:

- 🌿 Trazer o aporte de conhecimentos sobre o cacau e o chocolate no mundo, história e tendências.
- 🌿 Proporcionar conhecimentos e promover práticas dos processos de processamento da amêndoa de cacau.
- 🌿 Proporcionar conhecimentos e promover práticas de produção de chocolates e derivados.
- 🌿 A cadeia produtiva do cacau e do chocolate..
- 🌿 Praticar a produção de chocolates desde a classificação de amêndoas de cacau até a barra de chocolate.



O QUE ESTÁ INCLUSO:



Avental



Bandana da Escola



Kit Castelli. Juntamente com o Avental e a Bandana, mais de 45 amostras de cacau, chocolate e derivados que o aluno recebe em casa, para que as práticas online tenham aroma e sabor de cacau e chocolate.

O QUE VOCÊ VAI APRENDER:

MÓDULO Cacau e Chocolate

Dos Olmecas ao Bean to Bar
Cacau e Chocolate 100% origem Brasileira
Cadeia Produtiva, Cultivo e Pré-processamento do Cacau
Processamento da Amêndoa do Cacau. PARTE I
Processamento do Chocolate PARTE I
Planejamento de Fábrica de Chocolate
Cacau Nativo Amazônico
Além da Barra, gastronomia com chocolate de verdade
Hospitalidade e Cultura na Cadeia Produtiva do Cacau e do Chocolate

MÓDULO II - PRESENCIAL.

Processamento da Amêndoa do Cacau. PARTE II
Processamento do Chocolate. PARTE II - Produção de Chocolate e Derivados -



Programa de Cursos de Curta Duração



Cursos intensivos de curta duração, online gravados e online ao vivo, para os entusiastas da chocolataria, que já atuam no mercado ou que desejam mudar de carreira e conhecer mais do universo do cacau e do chocolate. No site toda programação.

Com carga horária de 1h a 6h, aproximadamente, os cursos oferecem conhecimentos específicos.

Nos online gravados: vídeo-aulas de 10 a 15 minutos, num total de 2h e 30min, 1 e-book.

Nos online ao vivo: aulas programadas.



Certificação
Castelli Escola de Chocolataria.



Professores profissionais renomados nacional e internacionalmente.



Tecnologias, metodologias e conteúdos de ponta.

Chocolatear



Sim! Chocolatear! Vamos Chocolatear e, assim, engajar e sensibilizar mais pessoas no consumo consciente do chocolate. Queremos qualidade, saúde, sustentabilidade, sabor, textura, queremos amor! E o chocolate pode nos proporcionar tudo isso. O cacau e o chocolate se modificaram muito ao longo do tempo e viajaram muito através de vários continentes.

E em cada lugar deixaram um registro na história. O cacau já foi considerado fruto ouro e o chocolate bebida dos Deuses. Uma cultura de consumo que até hoje se renova.

Temos tanto a descobrir sobre o chocolate! Ele fascina, contagia, deixa-nos com gostinho de querer mais. Empreendedores, curiosos e apaixonados por chocolate e cacau, sejam todos bem-vindos a esse espaço feito para vocês.

Aqui traremos história, técnicas, tendências em chocolataria, traremos conteúdos sobre cacau e outras matérias-primas do chocolate, entre tantos temas de interesse da área. Afinal, Chocolatear é o que nos move!

Tudo em eventos voltados para você, consumidor, apaixonada por chocolates. Fale conosco! Eventos em parceria com empresas ou na programação da escola.



Lives



Blog



Webinars



YouTube

Fale Conosco

  (54) 99629 - 1474

 relacionamento@castelliescolachocolataria.com.br

 www.castelliescolachocolataria.com.br

 **Unidade Sede:**

Canela/RS - Rua Nagibe G. da Rosa, 95

95680-000 Canela/RS - Brasil

SIGA-NOS:

   castelliescolachocolataria

