

PROGRAMME DE LA **MASTER CLASS PROFESSIONNELLE** dans le cadre du **FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2016**



PROGRAMME détaillé www.planetgout.com *Réservation en ligne-l'accueil * Mini-conférences + *RDV > services.planetgout@orange.fr >0610926430

 <p>TOUS LES JOURS</p>	<p>DE 10H-17H sur ce STAND</p> <p>COMPTOIRS CACAO & CHOCOLAT du VENEZUELA <i>Dégustations de fèves & chocolats 'Grand Cru' (Bean-to-bar)</i> * RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES GOURMANDS Cacao & Choco Découverte variétés cacaos, couvertures, tablettes, beurres, poudres Démonstration dans le stand avec dégustation sur RDV <i>Dégustations produits sur RDV planteurs ou chocolatiers</i></p>	<p>DE 10H-17H sur ce STAND</p> <p>PRESENTATION 2 CONCOURS > ORIGINE du VENEZUELA PRIX International de la Tablette 'Grand Cru' du Venezuela (Armoire KOMA sur stand Festival Stand partenaire) & PRIX National du Bonbon Design & Goût Chocolat (Vitrine OCF sur stand Festival- Stand partenaire 5P110)</p>
<p>Vendredi 5 février</p>	<p>10h30-12h Démonstration dans le stand avec dégustation sur RDV ECC KKAO REAL 13H30 LAB INTERSUC DÉMONSTRATION BEAN-TO-BAR : Cacao CHUAO TISANO TORREFACTION & Goût Dégustations Tablettes 'Grand Cru'</p>	<p>* 16H-18H sur le stand MINI-CONFÉRENCE PRO Planteurs, chocolatiers du pays, dégustations avec experts <i>Découverte variétés cacaos fins sur le goût de tablettes 'Grands Crus'</i></p>
<p>Samedi 6 février</p>	<p>9H30-12H Confédérations Artisanales 5E104-5E110 Finale Jury PRIX INTERNATIONAL TABLETTE 'Grand Cru' Venezuela</p> <p>10h30-12h Démonstration dans le stand avec dégustation sur RDV EL REY</p>	<p>14h30 Démonstration PANEM Tour à Ganache réfrigérée Stand partenaire 4D12</p> <p>16H LAB INTERSUC DÉMONSTRATION BEAN-TO-BAR : RIO CARAÏBE CONCHAGE & Goût, dégustations Tablettes 'Grand Cru' FRANCESCO</p>
<p>Dimanche 7 février</p>	<p>9H30-12H Confédérations Artisanales 5E104-5E110 NUESTRA TIERRA Finale Jury PRIX NATIONAL BONBON Design & Goût Chocolat</p> <p>10h30-12h Démonstration dans le stand avec dégustation sur RDV</p>	<p>13h30 LAB INTERSUC DÉMONSTRATION COUVERTURE : CARENERO ENROBAGE & Goût, dégustations de bonbons 'Grand Cru' EL REY</p> <p>16h30 Démonstration HydroProcess Stand partenaire 5G28</p>
<p>Lundi 8 février</p>	<p>9h30 Visite protocolaire salon avec les personnalités du Venezuela (sur invitation) 15H15 Confédérations Artisanales 5E104/5E110 REMISE DES 2 PRIX ➤ PRIX International de la Tablette 'Grand Cru' du Venezuela Délégation du Venezuela, défilé Robe BeantoBar, MOF, experts</p>	<p>15H15 Confédérations Artisanales 5E104/5E110 PRIX National du Bonbon Design et Goût Chocolat du Venezuela Délégation du Venezuela, défilé Robe BeantoBar, MOF, experts</p>
<p>Mardi 9 février</p>	<p>10h30-12h Démonstration dans le stand avec dégustation sur RDV KIRIKIRE 10H30 LAB INTERSUC DÉMONSTRATION COUVERTURE : Cacaos VENEZUELA FOURRAGE Ganache & Goût, dégustations de bonbons 'Grand Cru' KKAO REAL</p>	<p>* 14H30-16H30 sur le stand MINI-CONFÉRENCE PRO Planteurs, chocolatiers du pays, dégustations avec experts <i>"Découverte variétés cacaos fins sur le goût de tablettes 'Grands Crus'"</i></p>