



Quaderno di Autovalutazione 2025

1. Conoscenza del cioccolato (livello base)

Sai da dove arriva il cioccolato che usi? Sì No

Sai leggere un'etichetta tecnica (% cacao, burro di cacao, provenienza)? Sì No

Sai cos'è la tempera e a cosa serve? Sì No

2. Lavorazioni pratiche (livello intermedio)

Hai già prodotto tavolette o praline? Mai Qualche volta Regolarmente

Sai bilanciare un ripieno (ganache, crema, caramello)? Sì, con sicurezza Solo seguendo ricette No

Ti senti sicuro nel presentare un prodotto a un cliente? Molto Abbastanza Poco

3. Visione professionale (livello avanzato)

Come ti posizioni oggi come cioccolatiere nella tua città?

.....

Qual è il prezzo medio delle tue creazioni? Tavolette: ___ €/kg | Praline: ___ €/kg

Dove ti immagini tra 5 anni? Hobby Artigiano con laboratorio Maestro riconosciuto

4. Motivazione e investimenti

Quanto sei disposto a investire per crescere (tempo e denaro)?

.....

Qual è la tua priorità oggi? Imparare le basi Perfezionare la tecnica Diventare un professionista certificato

Livello	Descrizione	Sei qui se...
START	Le basi del Cioccolato	Non conosci ancora bene il cacao e non hai ancora temperato
Avanzato	Tecniche e ricette	Produci tavolette e praline ma vuoi migliorarti
Professional	Strategia e Carriera	Vuoi distinguerti, crescere e diventare riconosciuto

-