



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GELATO

Μάθετε τεχνικά να παρασκευάζετε παγωτό & τα συνοδευτικά του

Ένα εξειδικευμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα στο οποίο θα εκπαιδευτείτε πλήρως σε παγωτομηχανή πώς να παρασκευάζετε παγωτά σε κλασικές και σύγχρονες γεύσεις, παγωτογλυκά, τούρτες παγωτού, βάφλες παγωτό και τα συνοδευτικά που απαιτούνται για το γαρνίρισμα. Οι γνώσεις και οι δεξιότητες που θα αποκτήσετε είναι επαρκείς για την εργασία και εξειδίκευσή σας σε χώρους όπου παράγετε και σερβίρετε παγωτό.

Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ: 5 μαθήματα

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Θεωρητική + Πρακτική

ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ: 1-1,5 Εβδομάδα (περίπου)

ΚΟΣΤΟΣ: €200

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ: Μέχρι 10 άτομα

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Κλασικές Γεύσεις Παγωτού

(σοκολάτα-βανίλια-φράουλα)

ΜΑΘΗΜΑ 2: Σύγχρονες Γεύσεις Παγωτού

(μπισκότο-banoffee)

ΜΑΘΗΜΑ 3: Τούρτες Παγωτού – Βασικές Γεύσεις (βάση, παγωτό, σύνθεση, γαρνίρισμα)

(τούρτα σοκολάτα βανίλια – τούρτα φράουλα)

ΜΑΘΗΜΑ 4: Τούρτες Παγωτού – Σύνθετες Γεύσεις (βάση, παγωτό, σύνθεση, γαρνίρισμα)

(τούρτα μπισκότου – τούρτα banoffee)

ΜΑΘΗΜΑ 5: Βάφλες Παγωτό

(βάφλα – παγωτά – σιρόπι)

Απευθύνεται σε: επαγγελματίες που επιθυμούν να μάθουν την τέχνη του artisanal παγωτού, σε φιλόδοξους νέους μάγειρες και ζαχαροπλάστες, σε ενθουσιώδεις της ζαχαροπλαστικής και όσους θέλουν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους.

Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης

Τα δίδακτρα προκαταβάλλονται με την εγγραφή σας, για την οριστικοποίηση της κράτησής σας.

Για τα μαθήματα συμπεριλαμβάνονται σκεύη και συσκευές απαραίτητες για την πραγματοποίηση των μαθημάτων. Δεν παραδίδονται σημειώσεις.

*Η θέση ισχύει με την προκαταβολή. Σε περίπτωση ακύρωσης τελευταίας στιγμής δεν πραγματοποιείται επιστροφή χρημάτων.

*Η εταιρεία «Μαθήματα Μαγειρικής – Culinary Center & Cookery Club» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που δεν συμπληρωθεί ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων ή ανωτέρας βίας (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις). Ακόμα, έχει το δικαίωμα να αλλάξει εκπαιδευτή. Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο των συμμετεχόντων. Τα «Μαθήματα Μαγειρικής – Culinary Center & Cookery Club» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

www.mathimatamageirikis.gr

Λ. Βουλιαγμένης 299 (πλησίον μετρό Αγ. Δημητρίου), Άγιος Δημήτριος, Τ&F: 210 9882378

Skype: food.issues, E: info@mathimatamageirikis.gr, I: www.mathimatamageirikis.gr