



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΙΤΕ ΣΤΙΣ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ!

Ανακαλύψτε την τέχνη της Αρτοποιίας σε ένα εκπαιδευτικό κύκλο μαθημάτων με ενότητες που εστιάζουν σε γνώσεις αρτοποιίας! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και καθαρά πρακτικά, προσεγγίζοντας τεχνικές δημιουργίας εξειδικευμένων ζυμών.

Στόχος να αποκτήσετε τις εμπλουτισμένες γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής του ψωμιού, αλλά και των υπολοίπων παραγώγων αρτοποιίας. Απευθύνεται σε νέους αρτοποιούς, μάγειρες, ζαχαροπλάστες.

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: 7 εργαστηριακές εφαρμογές | 25 ώρες

ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Πρακτική και θεωρητική

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης

ΚΟΣΤΟΣ: 280€

Βεβαίωση προγράμματος

ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ: έως 10 άτομα

Συμμετοχή σε συναντήσεις με παραγωγούς

ΠΟΝΤΟΙ: 100 (για κατόχους membership card)

*Εξαργύρωση 1 basic μαθήματος

Για τα μαθήματα συμπεριλαμβάνονται χρήση υλικοτεχνικού εξοπλισμού καθώς και μεγάλη ποικιλία πρώτων υλών απαραίτητων για την πραγματοποίηση των μαθημάτων.

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Ειδικές ζύμες

Ψωμί Πολύσπορο, Ψωμί καλαμποκιού, Σικάλεως

ΜΑΘΗΜΑ 2: Ζύμες Εμπλουτισμένες

Καΐσερ Ρόλ, Μπριός, Φόρμα Τόστ (Pan de mie)

ΜΑΘΗΜΑ 3: Διεθνής ζύμες

Μπαγκέτα, Φοκάτσια, San Francisco sourdough

ΜΑΘΗΜΑ 4: Ζύμες Βουτύρου

Ζύμη Μπριζέ, Ζύμη Κουρού, Πάστα Φρώλα (ελλ. Φλώρα)

ΜΑΘΗΜΑ 5: Ζύμες | Αρτοσκευάσματα

Μπατόν σαλέ, Κροστίνι, Παξιμάδια αμυγδάλου



ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ

Σκοπός του προγράμματος είναι να εκπαιδεύσει τον καταρτιζόμενο σε θέματα στοιχειώδους υγιεινής των τροφίμων, έτσι ώστε αυτός κατά την εξάσκηση των καθηκόντων του αφ' ενός μεν να μην αποτελεί μέσο διακινδύνευσης της ασφάλειας των παραγομένων προϊόντων, αλλά επίσης ούτε με τις ενέργειές του να την θέτει σε κίνδυνο

ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΕΠΙΧΕΙΡΩΝΤΑΣ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

Θα σας ξεναγήσει βήμα-βήμα μέσα από τη διαδικασία αξιολόγησης της σκοπιμότητας της επιχειρηματικής ιδέας σας και την ανάπτυξη ενός επιχειρηματικού σχεδίου.

ΟΡΟΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

*Η συμμετοχή σας οριστικοποιείται με την προκαταβολή.

Σε περίπτωση ακύρωσης τελευταίας στιγμής δεν πραγματοποιείται επιστροφή χρημάτων.

*Η σχολή 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.

*Η σχολή δεν υποχρεούται να αναπληρώσει μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.



Κλείστε ραντεβού με την υπεύθυνη εκπαίδευσης, Ζητήστε να ενημερωθείτε για εκπαιδευτικά προγράμματα και ημερομηνίες διεξαγωγής



Membership Card

- ❖ Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη στο info@mathimatamageirikis.gr και παραλάβετε την προσωπική σας κάρτα την ημέρα που θα βρεθείτε στο χώρο μας!
- ❖ Απολαύστε προνόμια στην εξυπηρέτησή σας και πόντους που μπορείτε να εξαργυρώσετε με υπηρεσίες. Βρείτε αναλυτικά τα προνόμια και τους πόντους στην ιστοσελίδα μας.
- ❖ Ενημερωθείτε για τους πόντους σας από την γραμματεία και εξαργυρώστε με μαθήματα και προγράμματα!
- ❖ Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας

ΧΟΡΗΓΟΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ

