



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΕΙΔΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

Η ισορροπημένη διατροφή μας καθορίζει σε μεγάλο ποσοστό αν βαδίζουμε στο δρόμο της υγείας και της ευεξίας και στοχεύει στην πρόληψη από χρόνιες παθήσεις, την αντιμετώπιση, την ύφεση συμπτωμάτων και συνδέεται με την αγάπη, την χαρά, την δημιουργικότητα, τη διάθεση για εξερεύνηση και άλλα συναισθήματα που είναι σημαντικά για την ψυχική υγεία.

Ανακαλύψτε τον Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης Γλυκών Ειδικής Διατροφής με ενότητες που εστιάζουν σε σημαντικές τεχνικές επιδορπίων που διατηρούν την υγεία των ανθρώπων! Τα επιδόρπια αυτά διαφέρουν από τα συνήθη λόγω της σύνθεσής τους ή του τρόπου παρασκευής τους. Επιπλέον, το πρόγραμμα προσφέρει πλούσιο υλικό, το οποίο αναλύει τις προδιαγραφές των βασικών κατηγοριών ειδικής διατροφής

Τα μαθήματα είναι εργαστηριακά και στόχο έχουν να αποκτήσετε θεμελιώδεις γνώσεις στην τέχνη της παρασκευής υγιεινών επιδορπίων. Επιπλέον, στόχος του προγράμματος είναι να κατανοήσετε τις ανάγκες και την σωστή χρήση των υλικών μέσα από διαφορετικές παρασκευές που προσφέρουν ειδικά σχεδιασμένες, λαχταριστές γεύσεις .

Απευθύνεται σε φιλόδοξους μάγειρες και ζαχαροπλάστες που θέλουν να ξεχωρίζουν, ιδανικό για στοχευόμενη εκπαίδευση προσωπικού, για επιχειρηματίες που θέλουν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους και την κάρτα εστιατορίου τους.

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: 8 εργαστηριακές εφαρμογές | 25 ώρες

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Πρακτική & θεωρητική

ΚΟΣΤΟΣ: 280€

ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ: έως 8 άτομα

ΠΟΝΤΟΙ: 100 (για κατόχους membership card)

**Εξαργύρωση 1 basic μαθήματος*

ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης

Βεβαίωση παρακολούθησης προγράμματος

Συμμετοχή σε συναντήσεις με παραγωγούς

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

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Χωρίς Γλουτένη

ΜΑΘΗΜΑ 2: Γλυκά για Διαβητικούς

ΜΑΘΗΜΑ 3: Sugar Free

ΜΑΘΗΜΑ 4: Low Calories

ΜΑΘΗΜΑ 5: Vegan Επιδόρπια



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.

ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΤΑ ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΤΟΥ ΣΕΦ

Αναλυτικά όλες οι κατηγορίες, στάση σώματος και τι πρέπει να προσέξεις για τον καθαρισμό και την σωστή συντήρησή τους.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΡΑΦΗΣ

*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



Μαθήματα Μαγειρικής
CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



E: info@mathimatamageirikis.gr , I: www.mathimatamageirikis.gr