



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ SNACK & SANDWICHES

Μάθετε όλα τα μυστικά για τέλεια και αφράτα snacks & sandwiches σε 5 μαθήματα

Ανακαλύψτε την τέχνη των χειροποίητων snack και sandwiches σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Εκπαιδευτείτε ανάμεσα από διαφορετικά είδη ψωμιού και τις ιδανικές γεμίσεις τους. Στόχος να αποκτήσετε εφόδια που θα σας βοηθήσουν να δημιουργήσετε τις δικές σας γεύσεις αλλά και να θεμελιώσετε τις γνώσεις σας στο αντικείμενο.

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 Εβδομάδες (περίπου)

ΚΟΣΤΟΣ: €200

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ: Μέχρι 8 άτομα

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Wraps

Αραβική πίτα (Naan) & Τορτίγια

Τεχνική ζύμης και παρασκευή γέμισης (2 συνταγές)

ΜΑΘΗΜΑ 2: Toast & Croques

Αφράτο Ψωμί (Pain de Mie) & Γλυκό ψωμί με γάλα (Hokkaido)

Τεχνική ζύμης και παρασκευή γέμισης (2 συνταγές)

ΜΑΘΗΜΑ 3: Club Sandwich & Bagel

Κλασικό Μπέιγκελ & Ψωμί σε καρβέλι (San Francisco sourdough)

Τεχνική ζύμης και παρασκευή γέμισης (2 συνταγές)

ΜΑΘΗΜΑ 4: Sandwich & Open face

Παραδοσιακή Μπαγκέτα και Γερμανικό Βολμπροτ

Τεχνική ζύμης και παρασκευή γέμισης (2 συνταγές)

ΜΑΘΗΜΑ 5: Brioche & Muffins

Χειροποίητα Γαλλικά Μπριός και Αγγλικά Μάφινς

Τεχνική ζύμης και παρασκευή γέμισης (2 συνταγές)

Τεχνική ψητού Σάντουιτς και Αυγά Μπένεντικτ

Απευθύνεται σε: φιλόδοξους νέους αρτοποιούς, ιδιοκτήτες μικρών επιχειρήσεων, γρήγορης εστίασης, μάγειρες, ζαχαροπλάστες.

Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης

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

Για τα μαθήματα συμπεριλαμβάνονται σκεύη, συσκευές και πρώτες ύλες που είναι απαραίτητες για την πραγματοποίηση των μαθημάτων.

* Η θέση ισχύει με την προπληρωμή. Σε περίπτωση ακύρωσης 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