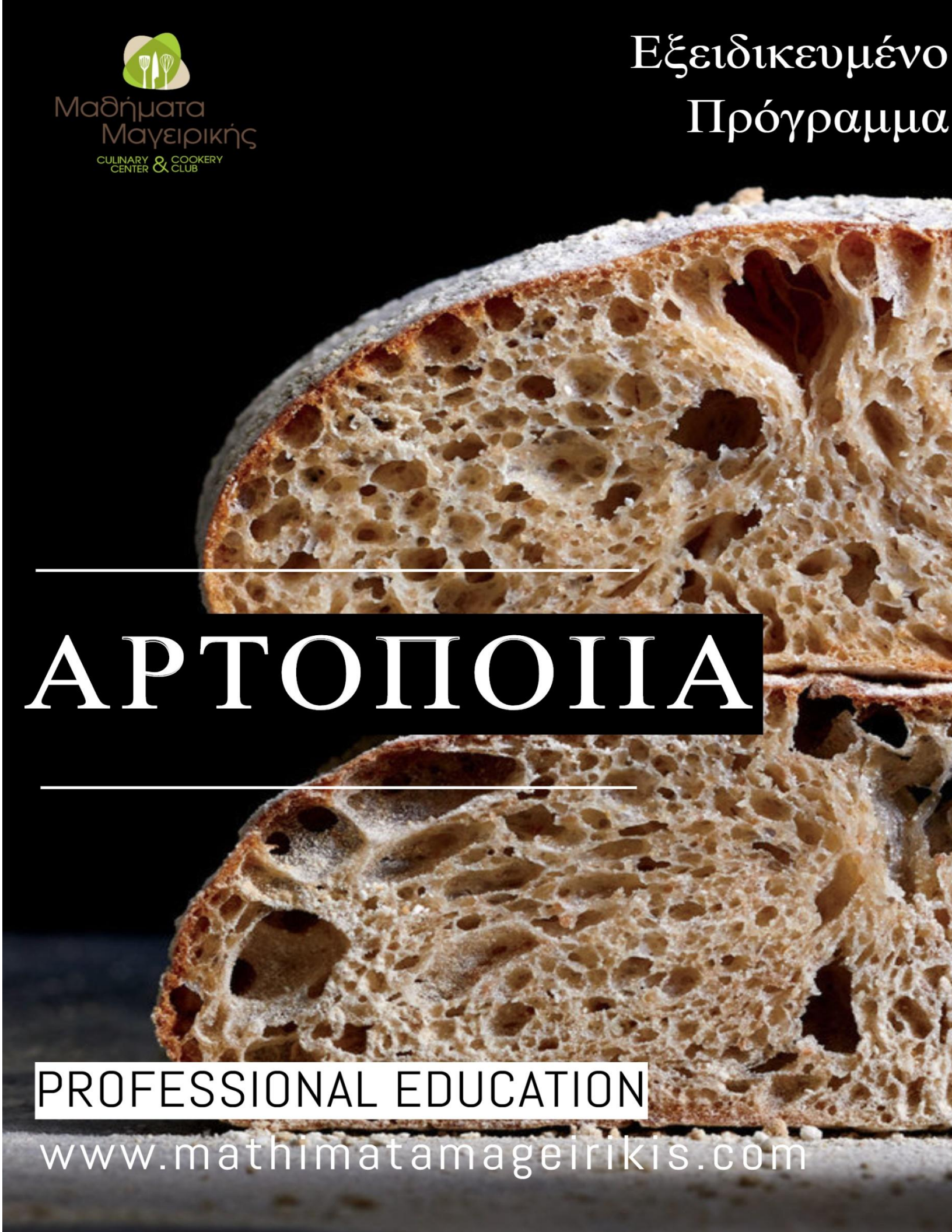




Μαθήματα
Μαγειρικής
CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

Εξειδικευμένο
Πρόγραμμα



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

PROFESSIONAL EDUCATION

www.mathimatamageirikis.com



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 και λάτρεις της αρτοποιίας .

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ: 5 εργαστηριακές εφαρμογές | 20 ώρες
1 θεωρητικό σεμινάριο elearning | 2 ώρες

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Πρακτική και θεωρητική

ΚΟΣΤΟΣ: 350€

ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ: έως 10 άτομα

ΠΟΝΤΟΙ: 100 (για κατόχους membership card)

*Εξαργύρωση 1 basic μαθήματος

ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης
Βεβαίωση παρακολούθησης προγράμματος

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

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Τύποι αρτοποιίας

Ψωμί λευκό (Γαλλικό) | Ψωμί χωριάτικο | Ψωμί Πολύσπορο | Φόρμα Τόστ | Ψωμί Σικάλεως

ΜΑΘΗΜΑ 2: Ζύμες βουτύρου, Τσουρέκι

Τσουρέκι | Μπριός | Μάφινς

ΜΑΘΗΜΑ 3: Εορταστικές ζύμες

Πανετόνε | Στόλλεν | Χριστόψωμο | Πασχαλινά κουλουράκια

ΜΑΘΗΜΑ 4: Διεθνείς ζύμες ψωμιού

Τύπου Μπαγκέτα | Φοκάτσια | Τσιαπάτα | Hokaido | Sourdough (Προζυμένιο)

ΜΑΘΗΜΑ 5: Διεθνείς ζύμες αρτοσκευασμάτων

Μπέικγκελ | Πρέτζελ | Bao Bun | Naan (Flatbread)



ΟΡΟΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Συμπληρώστε τώρα την αίτηση για την κάρτα μέλους membership card και ενημερωθείτε για τους όρους χρήσης, ώστε να συλλέγετε πόντους και να εξαργυρώνετε σε σεμινάρια

Η συμμετοχή σας επιβεβαιώνεται με την καταβολή της προκαταβολής. Σε περίπτωση ακύρωσης της 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 σε περιπτώσεις ανωτέρας βίας (π.χ. θέματα υγείας, καιρικές συνθήκες, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις). Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει τον εκπαιδευτή. Η διάρκεια κάθε μαθήματος μπορεί να αυξομειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο των συμμετεχόντων.

Η σχολή δεν υποχρεούται να αναπληρώσει μαθήματα που πραγματοποιήθηκαν χωρίς την παρουσία των μαθητών.

Με την ολοκλήρωση των μαθημάτων, παρέχεται βεβαίωση παρακολούθησης από το ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ THE CULINARY CENTER ATHENS

Τα προσωπικά δεδομένα των συμμετεχόντων τηρούνται με ασφάλεια και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τους σκοπούς της σχολής. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την πολιτική προστασίας δεδομένων, παρακαλούμε επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας ή επικοινωνήστε μαζί μας.

Η συμμετοχή στα μαθήματα και τα σεμινάρια προϋποθέτει τη συμμόρφωση με τους όρους χρήσης και την πολιτική της σχολής. Ενδέχεται να απαιτούνται ειδικά προσόντα ή προηγούμενη εμπειρία για ορισμένα εξειδικευμένα σεμινάρια ή εκπαιδευτικά προγράμματα.

Εάν επιθυμείτε να αλλάξετε τη συμμετοχή σας σε κάποιο σεμινάριο, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τη γραμματεία της σχολής το συντομότερο δυνατό. Όλες οι αιτήσεις αλλαγών εξετάζονται κατά περίπτωση και ανάλογα με τη διαθεσιμότητα.

Για ερωτήσεις ή διευκρινίσεις, μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί μας μέσω email στη διεύθυνση info@mathimatamageirikis.gr ή τηλεφωνικά στο 210-9882378.

***Membership Card**

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας 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