



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΟ ΜΙΚΡΑ & ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

Ανακαλύψτε τον Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης Κεράσματα Ζαχαροπλαστείου με ενότητες που εστιάζουν σε μικρά γλυκά! Τα κεράσματα αποτελούν ένα εμπορικό είδος ζαχαροπλαστείου όπου η πώληση γίνεται με το κιλό, τα οποία στην ουσία είναι προσφερόμενα είδη ειδικών περιστάσεων.

Τα μαθήματα του προγράμματος είναι εργαστηριακά και στόχο έχουν να αποκτήσετε θεμελιώδεις γνώσεις στην τέχνη της χειροποίητης παρασκευής των μικρών γλυκών μέσα από μία επιλεγμένη γκάμα κερασμάτων. 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:** 7 εργαστηριακές εφαρμογές | 25 ώρες

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Πρακτική

**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 υλικότεχνικού εξοπλισμού καθώς και μεγάλη ποικιλία πρώτων υλών απαραίτητων για την πραγματοποίηση των μαθημάτων.

---

### ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

**ΜΑΘΗΜΑ 1:** Κωκ-Εκλερ – Choux γεμιστά

**ΜΑΘΗΜΑ 2:** Νεγράκια – Χιονούλες

**ΜΑΘΗΜΑ 3:** Τρουφάκια

**ΜΑΘΗΜΑ 4:** Καριόκες – Πυραμίδες – Ανώμαλα

**ΜΑΘΗΜΑ 5:** Εργολάβοι – Ελληνικά Μακαρόν – Γλώσσες της πεθεράς



#### **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 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

