Εστιατορικό επιδόρπιο - ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Εξειδικευμένο σεμινάριο

Διάρκεια προγράμματος: 10 ώρες

Έναρξη προγράμματος: 29-30/03/18

Πρόγραμμα (ώρες και ημερομηνίες): 29/03, 17:00-21:00 και 30/03, 11:00-16:00.

Περιγραφή: Τεχνικές και παρουσίαση επιδορπίων για μενού εστιατορίου a la carte

Θεματικές ενότητες: Φιλοσοφία γλυκού σε εστιατόρια, εξειδικευμένες τεχνικές για την παρασκευή επιδορπίου, όπως τεχνικές καλλιτεχνικής καραμέλας, διακοσμητική σοκολάτας, τεχνικές στησίματος και παρουσίασης γλυκού σε πιάτο, συνδυασμός με επιδόρπιους οίνους

Επαγγελματικές προοπτικές: για μάγειρες και για ζαχαροπλάστες, εξειδίκευση σε ένα πεδίο που έχει μεγάλη άνθιση σε εστιατόρια. Η εξίσου σημαντική αξία του γλυκού σε ένα ολοκληρωμένο μενού.

Στοιχεία επικοινωνίας: Κορτσινίδης Παυλος

Διεύθυνση: Κτίριο Πατησίων 125, 5^{ος} όροφος

Τηλ.: 210 8834017

Κόστος: Αμειβόμενο