

Курсы кондитеров. Набор в группы!



Кіровоград, Україна

Кондитеры – самые ответственные, трудолюбивые и требовательные к себе из всех работников кухни. Но и награду за труды они получают сполна – вкуснейшие десерты венчают любой обед или ужин и вызывают всеобщее восхищение. И задача тех, кто проходит обучение в учебном центре «Академия успеха» по курсу кондитер научиться всем тонкостям – на радость себе и окружающим. Курсы кондитеров научат Вас премудростям работы кондитера, откроют секреты, как из кучи ингредиентов приготовить уникальное печенье или торт, как испечь воздушные булочки к утреннему кофе или создать неповторимый десерт из экзотических фруктов.

ПРОГРАММА КУРСА:

Характеристика сырья, подготовка сырья к производству.

Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.

Замес теста и способы его разрыхления.

Дрожжевое тесто.

Бездрожжевое тесто Технология приготовления бисквитного полуфабриката

Технология приготовления Песочного полуфабриката

Технология приготовления слоенного полуфабриката

Технология приготовления Заварного полуфабриката

Воздушный полу фабрикат

Торты и пирожные.

Инвентарь.

Дизайн и оформление кондитерских изделий .

По окончании обучения слушатели получают сертификат о прохождении соответствующего курса Кондитер, образец на нашем корпоративном сайте. Практические занятия будут проходить в действующем центре «Академия успеха».

Если Вас заинтересовало предложение, звоните по нашим контактным телефонам.

За более исчерпывающей информацией обращайтесь по адресу: г. Кировоград, ул. Преображенская, 3 А, офис 300 (3 этаж) (площадь Богдана Хмельницкого, на первом этаже торгово-офисного центра находится маркет "Вересень")

Price: **1 \$**

Тип оголошення:
Послуги, пропонуую

Торг: доречний

**Учебный центр Академия
Успеха**

099 518 59 09

ул. Преображенская, 3 А