



Pastry Gourmet Masterclass - IEK AKMH

Περιγραφή:

Μετά την ολοκλήρωση των σπουδών σου στην ειδικότητα του Τεχνικού Αρτοποιού - Ζαχαροπλαστικής και γνωρίζοντας τις τάσεις της εποχής, το IEK AKMH δημιούργησε το Pastry Gourmet, ένα πρόγραμμα εξειδίκευσης με στόχο να παρέχει στους συμμετέχοντες ολοκληρωμένες advanced γνώσεις της μοντέρνας ζαχαροπλαστικής.

Ταλαντούχοι και καταξιωμένοι pastry chef θα συνδυάσουν τις άριστες και εξεζητημένες πρώτες ύλες με ιδιαίτερες τεχνικές και καινοτόμο food styling σε gourmet επιδόρπια a la carte εστιατορίων.

Προχωρημένες καλλιτεχνικές τεχνικές σοκολάτας, καραμέλας καθώς και ζαχαρόπαστας, εστιατορικά επιδόρπια με τη χρήση του Racojet, Thermomix και άλλων μηχανημάτων είναι μέρη του Pastry Gourmet.

Παράλληλα θα διδαχθείς καλλιτεχνική αρτοποιία σε νεκρή ζύμη, διεθνή αρτοποιία, καθώς και θα αποκομίσεις βασικές γνώσεις στην οργάνωση και διοίκηση επισιτιστικών μονάδων - μονάδων μαζικής εστίασης (catering).

Θεματικές ενότητες:

- Σοκολάτα
- Πάστα ζάχαρης
- Καραμέλα
- Εστιατορικό επιδόρπιο
- Σκάλισμα λαχανικών και φρούτων για μπουφέ
- Καλλιτεχνική ζύμη για στήσιμο μπουφέ (νεκρές ζύμες)
- Διεθνής αρτοποιία
- Προϊόντα ζύμης για catering
- Ξενοδοχειακή - εστιατορική αρτοποιία
- Παραγωγικές διαδικασίες ψησίματος και ανάμειξης ζύμης

Αυνατά σημεία:

- Παροχή συσσωρευμένων γνώσεων οι οποίες αποκτούνται τουλάχιστον με 5ετή εμπειρία και σε εξειδικευμένες εταιρίες.
 - Διδάσκονται προγράμματα που δεν υπάρχουν στην αγορά.
 - Χορήγηση βεβαίωσης παρακολούθησης για τον εμπλουτισμό του βιογραφικού των συμμετεχόντων.
- Η πρώτη και μοναδική πανελλαδική σχολή στην Ελλάδα μέλος του World Association of Chef Societies.
- Η μόνη πανελλαδική σχολή που βραβεύτηκε από την Ελληνική Ακαδημία Γαστρονομίας «Οι φίλοι του Διονύσου», μέλος της International Academy of Gastronomy.
 - Διαθέτουμε τις πλέον σύγχρονες εγκαταστάσεις και εργαστήρια με τον τελειότερο εξοπλισμό στα πρότυπα των μεγαλύτερων επισιτιστικών μονάδων.
 - Η μόνη σχολή στο βιβλίο Guinness.

Επαγγελματικές προοπτικές:

Απορρόφηση σε gourmet εστιατόρια, ξενοδοχειακές μονάδες, λειτουργία ιδιόκτητου ζαχαροπλαστέιου-αρτοποιείου και private chef.

Σε ποιους απευθύνεται:

Απευθύνεται σε εργαζόμενους στον τομέα του επισιτισμού, σε αποφοίτους ιδιωτικών και δημοσίων ΙΕΚ, σε αποφοίτους δημοσίων ΟΤΕΚ, σε αποφοίτους ΟΑΕΔ, σε απόφοιτους Λυκείου και σε όσους σπουδαστές και επαγγελματίες επιζητούν εξειδικευμένες advanced γνώσεις γύρω από τη ζαχαροπλαστική.

Για να δηλώσετε συμμετοχή:

- 1) Συμπληρώστε τα στοιχεία σας στη φόρμα συμμετοχής του σεμιναρίου και θα επικοινωνήσουμε άμεσα μαζί σας: <https://iek-akmi.edu.gr/seminaria/1725-pastry-gourmet-2>
- 2) Καλέστε στο 210 88 34 017, 2108224074 Δευτέρα ως Παρασκευή, 09:00 με 21:00. Πληροφορίες - Δηλώσεις συμμετοχής: Σύμβουλοι Εκπαίδευσης, κα Χριστιάνα Μίαρη, κ. Κορτσινίδης Πάυλος (5ος όροφος).
- 3) Κλείστε επίσκεψη και ξεναγηθείτε στις State-Of- The - Art Εγκαταστάσεις Πανελλήνιας Υπεροχής (Πατησίων 125, Αθήνα).

Σύνολο ωρών παρακολούθησης: 120 ώρες