



## Σεμινάριο Σοκολάτας - ΙΕΚ ΑΚΜΗ

**Περιγραφή:** Ένα μοναδικό σεμινάριο για την σοκολάτα, την ιστορία της, τις τεχνικές επεξεργασίας και διακόσμησης. Στο συγκεκριμένο σεμινάριο θα δοθεί και μια Χριστουγεννιάτικη νότα, αφού θα γίνει παρουσίαση και Χριστουγεννιάτικης σύνθεσης και συνταγές για Χριστουγεννιάτικα σοκολατάκια

### Θεματικές ενότητες:

- Τεχνικές στρωσίματος σοκολάτας
- Χριστουγεννιάτικα σοκολατάκια
- Χριστουγεννιάτικη καλλιτεχνική σύνθεση

**Εισηγητής και ιδιότητα εισηγητή:** Χρήστος Βέργαδος, Pastry Chef

**Σε ποιους απευθύνεται:** Σε επαγγελματίες ή σπουδαστές Ζαχαροπλαστικής και Μαγειρικής

**Στοιχεία επικοινωνίας:** Κορτσινίδης Πάυλος & Μίαρη Χριστίανα (6<sup>ος</sup> όροφος)

**Τηλέφωνο:** 2108834017

**Διεύθυνση:** Πατησίων 125, Αθήνα

**Χώρος διεξαγωγής:** Showroom - 7<sup>ος</sup> όροφος, Πατησίων 125

**Διάρκεια προγράμματος:** 2 ημέρες (10 ώρες)

**Έναρξη προγράμματος:** 18/12/2017, 11:00

**Πρόγραμμα (ώρες και ημερομηνίες):** Δευτέρα, 18/12 στις 11:00 με 16:00 και Τρίτη, 19/12 στις 16:00 με 21:00