



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 караμέλας, 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<sup>ος</sup> όροφος

**Τηλ.:** 210 8834017

**Κόστος:** Αμειβόμενο