



## Ξενοδοχειακό γλυκό - ΙΕΚ ΑΚΜΗ

### Εξειδικευμένο σεμινάριο ζαχαροπλαστικής

**Διάρκεια προγράμματος:** 4 ώρες

**Έναρξη προγράμματος:** 27/04/18

**Ώρες:** 15:00 με 19:00

**Περιγραφή:** Ένα πολύ σημαντικό σεμινάριο για όσους ζαχαροπλάστες δουλεύουν ή ενδιαφέρονται να δουλέψουν σε ξενοδοχεία με μπουφές. Το σεμινάριο θα περιλαμβάνει συνταγές, τεχνικές, στήσιμο και διακοσμητική ξενοδοχειακού γλυκού σε μπουφέ.

#### Θεματικές ενότητες:

Πρόκειται για ένα σεμινάριο που σκοπό έχει να δείξει και να προετοιμάσει τους συμμετέχοντες για έναν πολύ σημαντικό τομέα της ζαχαροπλαστικής που είναι τα επιδόρπια στον ξενοδοχειακό τομέα, τόσο για ένα μενού εστιατορίου όσο και για ξενοδοχειακό μπουφέ.

- Τρούφες σοκολάτας,
- μίνι τάρτες,
- κέικ,
- πάστα φρόλα.

Συνταγές, τεχνικές και διακόσμηση για μπουφέ ξενοδοχείου

**Εισηγητής και ιδιότητα εισηγητή:** Διονύσης Αλέρτας, pastry chef

**Σε ποιους απευθύνεται:** Σπουδαστές και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και αρτοποιούς, καθώς και μάγειρες που ασχολούνται με τη ζαχαροπλαστική

**Στοιχεία επικοινωνίας:** Κορτσινίδης Πάυλος

**Διεύθυνση κτιρίου:** Πατησίων 125 (5<sup>ος</sup> όροφος)

**Κόστος:** Με κόστος, για πληροφορίες στα στοιχεία επικοινωνίας