



Intensive Pastry Chef Course

Εντατικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής για ερασιτέχνες

Το **Intensive Pastry Chef Course - Εντατικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής για ερασιτέχνες**, είναι ένα πρόγραμμα 100% εργαστηριακό, με την ενεργή συμμετοχή όσων λαμβάνουν μέρος. Απευθύνεται σε όσους αγαπούν τη ζαχαροπλαστική και επιθυμούν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους και να μάθουν τις βασικές τεχνικές και τα μυστικά που κρύβονται πίσω από ένα νόστιμο γλυκό.

Οι συμμετέχοντες, με την καθοδήγηση και την επίβλεψη των έμπειρων καθηγητών ζαχαροπλαστικής του εκπαιδευτικού ομίλου LE MONDE, μαθαίνουν να παρασκευάζουν τα πιο νοστιμα γλυκά και να τα απογειώνουν με τις πλέον σύγχρονες τεχνικές διακόσμησης.

Ενημερωθείτε για τις ημερομηνίες έναρξης

Τα μαθήματα του προγράμματος Intensive Pastry Chef Course - Εντατικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής για ερασιτέχνες, απευθύνονται αποκλειστικά σε ερασιτέχνες και δεν εξασφαλίζουν σε καμία περίπτωση, επαγγελματική ιδιότητα ζαχαροπλάστη. Οι συμμετέχοντες λαμβάνουν βεβαίωση παρακολούθησης.



Intensive Pastry Chef Course



- Μάθετε τις πλέον σύγχρονες τεχνικές ζαχαροπλαστικής τέχνης
- Ανακαλύψτε τα μυστικά για να παρασκευάζετε επιτυχημένα και νόστιμα γλυκά
- Γνωρίστε τις τελευταίες τάσεις στο dessert styling.

Διάρκεια: 6 εβδομάδες – 2 ημέρες ανά εβδομάδα – 4 ώρες ανά ημέρα (σύνολο 48 ώρες)

Διδακτική Μέθοδος: 100% εργαστηριακό πρόγραμμα.

ALORE • www.alore.gr



Όλα τα μαθήματα πραγματοποιούνται στις νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις του εκπαιδευτικού ομίλου LE MONDE, στο Μοσχάτο. Για περισσότερες πληροφορίες καλέστε μας στο 210 82 11 700.



ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΟΙ ΤΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 45, ΜΟΣΧΑΤΟ

(απέναντι από τον ΗΣΑΠ Μοσχάτου και παράλληλα στην οδό Πειραιώς)

www.lemonde.edu.gr - info@lemonde.edu.gr

Τηλ.: 210 82.11.700