

Kurz cukrářské technologie

Hlavní téma kurzu:

Moderní rautové a restaurační moučníky

Lektorka kurzu: **Pavlna BERZSIOVÁ**
Studiové cukrářství
Praha 6, Sartoriova 27
+420 603 326 584
e-mail: pavlina.ber@seznam.cz

Základní údaje

Kurz je určen:

- pro studenty středních odborných škol, hotelových škol a obchodních akademií
- pro dospělé, kteří mají zájem o cukrářství

Počet účastníků: 16 - 20 osob

Délka kurzu: 3dny, lze zahájit kterýkoliv den v týdnu.

<u>Cena kurzu :</u>	- studenti	1 700 Kč
	- dospělí	2 200 Kč

Cena zahrnuje:

- náklady spojené s provozem kurzu
- soubor receptur
- cukrářskou kartu
- slavnostní dort vlastní výroby pro každého účastníka kurzu
- osvědčení o absolvování kurzu

Časový harmonogram

1.den 8.00 – 15.00 hod

výroba minidezertů podle cukrářských norem nově a netradičně
cukrářská terminologie a zásady výroby cukrářských výrobků

2.den 8.00 – 15.00 hod

ukázka profesních pomůcek
nové trendy při přípravě moučníků s využitím konvenience
zhotovení výrobků včetně slavnostního dortu moderními technologiemi

3.den 8.00 – 13.30 hod

kulinářské doplňky moučníků
zásady aranžování na mísách
příprava moučníků s odlehčenými náplněmi

14.00 – předání osvědčení

Jméno a příjmení :...Nelibová Aneta, Rajnišová Nikola, Rezková Nikol, Roškotová
Lucie.....

Adresa :.....
.....

Datum narození :

.....
Podpis

Přihlášky nebo jmenný seznam s datem narození odevzdáte při zahájení kurzu.

