



25-01-2018

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ «Τα μυστικά της αυθεντικής παλικής κουζίνας»

Μετά από το 1ο σεμινάριο για «Τα μυστικά της αυθεντικής ιταλικής κουζίνας» που ολοκληρώθηκε με μεγάλη επιτυχία, το ΚΕΚ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ διοργανώνει νέο τμήμα για όσους θέλουν ν' ασχοληθούν επαγγελματική ή ερασιτεχνικά με τις ιδιαίτερες γεύσεις της παλικής κουζίνας.

Ενότητες σεμιναρίου:

Εισαγωγή στην παλική κουζίνα

Γνωριμία με εξειδικευμένα εργαλεία

Οργάνωση εργασίας

Συντήρηση τροφίμων (πίτσα, μακαρόνι, τυραμισού)

Εκμάθηση παρασκευής τροφίμων

Πρακτική εργασία

Εξετάσεις

Το κόστος του προγράμματος είναι 160€ ανά συμμετοχή (στην τιμή περιλαμβάνεται και το κόστος των υλικών)

Διάρκεια: 18 διδακτικές ώρες

Χρόνος διεξαγωγής: Κάθε Δευτέρα, Τετάρτη και Σάββατο από τις 26/02/18 έως τις 10/03/18 και ώρες 18:30μ.μ με 21:00μ.μ.

Χώρος διεξαγωγής: Ικάρου και Αρχιμήδους 1, Νέα Αλικαρνασσός

Στους καταρτιζόμενους με το πέρας του σεμιναρίου θα δοθούν, βεβαίωση παρακολούθησης σεμιναρίου από το ΚΕΚ αλλά και CERTIFICATE από το Italian Pizza Academy.

Οι θέσεις είναι περιορισμένες και θα τηρηθεί αυστηρά σειρά προτεραιότητας!

Εισηγητής: Ο Giorgio Manganiello είναι γεννημένος στο Αβελλίνο της Ιταλίας εργάζεται στον τομέα της εστίασης και της Ιταλικής κουζίνας από το 1986, είναι Executive Pizza Chef σε πληθώρα γνήσιων Ιταλικών εστιατορίων, πτυχιούχος πάνω στην Διοίκηση επιχειρήσεων εστίασης της σχολής Regione

αιτήσεις στην ιστοσελίδα: www.katartisi.gr



Del Veneto ενώ παράλληλα διατηρεί Σχολή Εκμάθησης Πίτσας και συνεργάζεται με τον Παγκόσμιο πρωταθλητή πίτσας Enzo Prete πάνω στον τομέα της εκπαίδευσης.

Πληροφορίες: ΚΕΚΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ, Κορωναίου 9, τηλ. 2810-302735 & 302730, info@katartisi.gr από 08:00 έως 15:00 και αιτήσεις στην ιστοσελίδα: www.katartisi.gr

αιτήσεις στην ιστοσελίδα: www.katartisi.gr