



Warsztaty francuskie „Verinki na słodko”/ „Verrines Sucree”

Poczuj francuskie smaki z Thierryem Ayel

11.06.2016

Francuskie „Verinki na słodko”/ „Verrines Sucree” - szalenie apetyczne i wyrafinowane desery serwowane w przezroczystych szklaneczkach, to pomysł francuskich cukierników na deser, który sprawdza się jako poczęstunek podczas bankietów, wesel i przyjęć dla większej ilości gości oraz na imprezach wśród rodziny i przyjaciół. Rodzaj, smaku oraz wygląd verinek zależy od kreatywności kucharza oraz pozwala na nieograniczone możliwości tworzenia.

Verinki mają również swój odpowiednik na słono i traktowane są wówczas jako bardzo dekoracyjne i smaczne przystawki.



Warsztaty poprowadzą **francuski szef kuchni i mistrza cukiernictwa – Thierry Ayel**

Francuski szef kuchni i mistrz cukiernictwa. Doświadczenie zdobywał w restauracjach we Francji i Szwajcarii, od 10 lat związany na stałe w Polskę. Prowadzi kursy i szkolenia kulinarne dla profesjonalistów i amatorów. Wielokrotnie zasiadał w jury konkursów kulinarnych i cukierniczych o zasięgu ogólnopolskim i międzynarodowym.

Temat warsztatów: **Verinki na słodko”/ „Verrines Sucree”**

Data: 11.06.2016

Miejsce szkolenia: Sempre Group, ul.Wiejska 13 A Pruszków

Koszt: 250 netto zł zapis do 29.05.2016 po tym terminie cena 300 zł netto

Godziny: 9:30-14:30

Ilość uczestników: max 8-10 osób

Na każdego uczestnika kursu czekają:

- w pełni wyposażone stanowiska wraz z niezbędnymi produktami
- fartuszki na czas jego trwania;
- opakowania na wykonane produkty
- przepisy wszystkich przygotowywanych dań

Czas trwania – 4-5 godzin (w tym gotowanie i degustacja)



Rezerwacja miejsca:

O rezerwacji decyduje wpłata zaliczki w wysokości 50% wartości kursu do 05.06.2016

Informacje i zapisy:

szkolenia@sempreinfo.pl , tel: 601 273 637, 532 403 425

www.sempreinfo.pl

Nume konta: PLN: 81 1240 1037 1111 0010 6173 4259

