

Magiszter Menedzser Kft.

Sajt- és joghurtkészítő kurzusok

Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	2017-09-01
Ütemezés:	Hetente
Időtartam:	3 nap - naponta 8 óra (45 perces tanóra)
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	szept. 1., 2., 3. (péntek 15:00-21:00, szombat és vasárnap 9:00-15:00)
Oktatás díja egy összegben:	45 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	0 Ft/hó
Vizsgadíj egy összegben:	0 Ft

Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	2017-09-22
Ütemezés:	Hetente
Időtartam:	3 nap - naponta 8 óra (45 perces tanóra)
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	szept. 22., 23., 24. (péntek 15:00-21:00, szombat és vasárnap 9:00-15:00)
Oktatás díja egy összegben:	45 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	0 Ft/hó
Vizsgadíj egy összegben:	0 Ft

Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	2017-10-14
Ütemezés:	Hetente
Időtartam:	3 nap - naponta 8 óra (45 perces tanóra)
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	okt. 14., 15., 16. (szombat és vasárnap 9:00-15:00, hétfő 15:00-21:00)
Oktatás díja egy összegben:	45 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	0 Ft/hó
Vizsgadíj egy összegben:	0 Ft

Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	2017-11-17
Ütemezés:	Hetente
Időtartam:	3 nap - naponta 8 óra (45 perces tanóra)
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	nov. 17., 18., 19. (péntek 15:00-21:00, szombat és vasárnap 9:00-15:00)
Oktatás díja egy összegben:	45 000 Ft

Magiszter Menedzser Kft.

Sajt- és joghurtkészítő kurzusok

Részletfizetés vizsgadíjjal: 0 Ft/hó

Vizsgadíj egy összegben: 0 Ft

Összefoglaló

[E-000196/2014/D002](#)

Készítse el nálunk a családjá joghurtját vagy sajtját!

A képzés célja

- a képzésben résztvevő tanulja meg az otthoni tejfeldolgozást és a tejtermékek készítését.

A képzés előnyei:

- a tanfolyami díj tartalmazza a tej és egyéb alapanyagok költségét,
- az Ön által készített terméket hazaviheti,
- képesítéssel és nagy gyakorlattal bíró tanár tanít.

A képzés szintjei

Az egyes fokozatok önállóan is elvégezhetőek, ugyanis a hozzá tartozó legszükségesebb elméleti oktatással együtt folyik a képzés.

1. fokozat: joghurt, kaukázusi kefir, ízesített friss sajtok, krémsajt és orda
2. fokozat: leveles túró, feta jellegű, fehérpenészes (Camembert és Brie jellegű sajtok) és orda gyártása
3. fokozat grillezhető sajt, Lajta, pálpusztai jellegű (rúzzsal érő sajtok), tejszín-krémsajt és ricotta készítése
4. fokozat: kétféle félkemény sajt, parenyica és mozzarella, orda készítése

Beiratkozás

Beiratkozáshoz kérjük töltse ki az online jelentkezési lapot. A képzés indulása előtt felvesszük Önnel a kapcsolatot. Amennyiben további információra lenne szüksége, hívjon minket a 30/940-8179-es telefonszámon.

A képzésre történő személyes beiratkozás időpontja és helye:

Magiszter Menedzser Kft.

Sajt- és joghurtkészítő kurzusok

A beiratkozás a Magiszter Menedzser Kft irodájában hétköznap 8:00 és 18:00 óra között történik, kérjük keresse Piros Mártát (Tel: 30/9408-179), van lehetőség további napokon egyéni beiratkozásra.

A képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettség:
nem szükséges

Kérjük az alábbiakat szíveskedjen magával hozni a beiratkozáshoz:
személyi igazolvány, lakcímkártya

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat:
nem szükséges

Ügyintéző neve: Dr. Piros Márta Anna
Telefonszáma: 30/940-8179

Ügyfélszolgálatunk elérhetőségei

Tel: 06-1-322-3062, 06-30-940-8179
e-mail: info@gazda.hu