

Magiszter Menedzser Kft.

Sajt- és joghurtkészítő kurzusok

Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	Folyamatos indulás 2018. januártól folyamatosan kéthetente
Ütemezés:	Hetente
Időtartam:	3 nap - naponta 8 óra (45 perces tanóra)
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	órarend szerint
Oktatás díja egy összegben:	36 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	nincs vizsga
Vizsgadíj egy összegben:	nincs vizsga

Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	Folyamatos indulás 2018. januártól folyamatosan kéthetente
Ütemezés:	Hetente
Időtartam:	3 nap - naponta 8 óra (45 perces tanóra)
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	órarend szerint
Oktatás díja egy összegben:	36 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	0 Ft/hó
Vizsgadíj egy összegben:	nincs vizsga

Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	Folyamatos indulás 2018. januártól folyamatosan kéthetente
Ütemezés:	Hetente
Időtartam:	3 nap - naponta 8 óra (45 perces tanóra)
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	órarend szerint
Oktatás díja egy összegben:	36 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	0 Ft/hó
Vizsgadíj egy összegben:	nincs vizsga

Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	Folyamatos indulás 2018. januártól folyamatosan kéthetente
Ütemezés:	Hetente
Időtartam:	3 nap - naponta 8 óra (45 perces tanóra)
Helyszín:	Budapest

Magiszter Menedzser Kft.

Sajt- és joghurtkészítő kurzusok

Tanfolyami napok:	órarend szerint
Oktatás díja egy összegben:	36 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	0 Ft/hó
Vizsgadíj egy összegben:	nincs vizsga

Összefoglaló

E-000196/2014/D002

Készítse el nálunk a családja 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 elvégezhetők, 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.

Magiszter Menedzser Kft.

Sajt- és joghurtkészítő kurzusok

A képzésre történő személyes beiratkozás időpontja és helye:

A beiratkozás a Magiszter Menedzser Kft irodájában hétköznapi 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