

Курс создан для профессионалов, которые хотят улучшить навыки архитектуры блюд и получить самую передовую информацию о современной подаче блюд, а также желающих получить навыки или развить имеющиеся по современным концепциям ферментирования и их применению в ресторане.

Даты: с 10 по 13 марта 2020 года
Расписание: с 15:30 до 20:30 часов (20 часов)
Где: Basque Culinary Center, San Sebastián.

Программа:

- i) Современные гастрономические тенденции через технику и продукт.
- ii) Новые тенденции в подаче. Креативность.
- iii) Ферментации.
- iv) Челлендж для студентов: применить на практике полученные знания и представить их на суд преподавателей.

Методология:

Занятия будут главным образом демонстративными, и в последний день будет практическое занятие, на котором студенты смогут применить знания, полученные в предыдущие дни. 20 часов.

В стоимость входит:

- ❖ Подготовка курса.
- ❖ Квалифицированный преподавательский состав Basque Culinary Center, занятия и у mise en place.
- ❖ Аренда зала и оборудования, необходимого для проведения курса
- ❖ Ассистент преподавателя во время занятий и подготовки к ним.
- ❖ Форма для каждого студента (китель, фартук и шапка)
- ❖ Документация для каждого студента
- ❖ Продукты, необходимые для проведения занятия
- ❖ Сертификат о прохождении курсов ВСС
- ❖ Услуги русскоязычного переводчика
- ❖ Экскурсия по зданию Basque Culinary Center.

Стоимость: **989 € / чел**

Оплата:

1. Для резервации курса необходимо внести предоплату в размере 50%, не позднее 30 января 2020г.
2. Пожалуйста, выразите свое согласие с участием в программе письменно (email), с указанием следующих данных:
 - a. Имя и фамилия участника;
 - b. Название организации и ее фискальные данные (для создания счета-фактуры).
3. Вторая часть оплаты (50%) должны быть внесены не позднее 18 рабочих дней до начала курса (до 20/02/2020)