

Мастер-классы и семинары-практикумы

№ п/п	ТЕМА	Выдаваемый документ	Кол-во часов	Стоимость, руб.
1	Требования к составлению меню, технологических карт с учетом СанПиН	Сертификат	8	2600
2	Детское питание	Сертификат	10	3640
3	Холодные блюда и закуски	Сертификат	10	3640
4	Десерты	Сертификат	10	3640
5	Коктейли	Сертификат	10	3640
6	Горячие бутерброды и «Канapé»	Сертификат	6	2600
7	Солянки и супы «пюре»	Сертификат	10	3120
8	Нетрадиционные блюда из мяса, рыбы и птицы	Сертификат	20	6240
9	Тесто и изделия из него	Сертификат	10	3120
10	Банкетные блюда из мяса	Сертификат	20	6240
11	Русско-купеческая кухня	Сертификат	20	3640
12	Кухня народов мира	Сертификат	20	3640
13	Блюда чувашкой кухни	Сертификат	20	3640
14	Итальянская кухня	Сертификат	20	3640
15	Дизайн в оформлении блюд	Сертификат	20	3640
16	Современные тренды в кулинарии	Сертификат	20	3640
17	Блюда из морепродуктов	Сертификат	20	3640
18	Банкетные блюда из рыбы	Сертификат	20	6240
19	Художественная резка овощей «Карвинг». Составление композиций.	Сертификат	10	5200