DARMOWE SZKOLENIA DLA PIEKARZY

W TWOJEJ PIEKARNI



NK
newkey.pl

WSPIERAMY POLSKĄ SPÓŁDZIELCZOŚĆ

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA DLA PIEKARZY (2 DNI)

ZAKRES- PRODUKCJA CIAST ŻYTNICH I MIESZANYCH

I CZĘŚĆ TEORETYCZNA – ODBYWA SIĘ W SALI SZKOLENIOWEJ LUB W PIEKARNI

- KLASYFIKACJA WYROBÓW ŻYTNICH I MIESZANYCH
- TEORETYCZNE PODSTAWY TWORZENIA SIĘ CIASTA ŻYTNIEGO I MIESZANEGO
- MIKROFLORA CIAST ŻYTNICH
- MIKROFLORA CIAST MIESZANYCH
- METODY ANALIZY JAKOŚCI MĄKI PSZENNEJ I ŻYTNIEJ
- METODY SPORZĄDZANIA CIAST ŻYTNICH I MIESZANYCH
- ZASADY OBOWIĄZUJĄCE PRZY SPORZĄDZANIU ORAZ WYPIEKU CIAST ŻYTNICH I MIESZANYCH

II CZĘŚĆ WARSZTATOWA – ODBYWA SIĘ W PIEKARNI

-RECEPTURY NA WYROBY ŻYTNIE I MIESZANE
-SPORZĄDZANIE KWASÓW
-SPORZĄDZANIE CIAST
-WYPIEK WYROBÓW



FINANSOWANIE

SZKOLENIE DO 100% FIANSOWANE ZE ŚRODKÓW FUNDUSZU PRACY POPRZEZ POWIATOWE URZĘDY PRACY

MIEJSCE SZKOLENIA

KAŻDE SZKOLENIE ORGANIZUJEMY MOŻLIWIE BLISKO LUB W SAMEJ SPÓŁDZIELNI. W PIEKARNI LUB/I SALI SZKOLENIOWEJ

WIĘCEJ INFORMACJI

WWW.NEWKEY.PL BIURO@NEWKEY.PL

530 408 203 , 530 147 698