**Kurz ,,Čokoláda - pokročilí,, s Jožkou Zaukolcovou**

**Kurz ,,Čokoláda - pokročilí,, s Jožkou Zaukolcovou**

**KLUB CUKRÁROV ORGANIZUJE ODBORNÉ ŠKOLENIE POD NÁZVOM**

**Čokoláda- II. pre pokročilých**

**Lektor- Mgr. Jozefína Zaukolcová -**predseda klubu cukrárov SZKC , Majster  odbornej výchovy

**Termín: 11.11. 2017 (sobota)**

**V čase:od 9.00 – 16.00 hod**

**Potrebné pomôcky: zástera**

Obsahom druhého stupňa kurzu bude zdokonaliť sa v práci s čokoládou, ktorá má veľmi široké využitie nie len pri pralinkách ale aj dezertov a iných  cukrárskych výrobkov a to je samostatné zdobenie, príprava krájaných praliniek, čokoládové peny -  banketky, mrazené dezerty, servírovanie s použitím pripravených ozdôb.Kurz  bude zameraný na voľnú tvorivosť a nadobudnuté zručnosti práce s čokoládou. Jej praktické využitie pri príprave dezertov. Kurz je vhodný pre záujemcov, ktorí absolvovali už základný kurz čokolády.  Každý účastník kurzu bude mať možnosť spoločne pripraviť krájané pralinky, plnené banketky a dezerty.

V cene je zahrnutý kurz + pitný režim, obed si zabezpečuje každý sám (donášková služba, prípadne sa pôjdete niekam najesť). Počet účastníkov na kurz je obmedzený, max. počet je 8-9 ľudí.Ak máte záujem, záväzne sa môžete prihlásiť prostredníctvom nášho e-mailu: **tfornax@peceniehrou.sk****.**

Po záväznom prihlásení vám budú zaslané ďalšie informácie. **Cena: 80,00 € s DPH**