



BAŞKENT
ÜNİVERSİTESİ



THERMOPOLIUM
GASTRONOMİ
AKADEMİSİ

TGA Nisan Kursları



Çikolata Workshop

Şef Gökçe GENÇ eşliğinde gerçekleştireceğimiz workshop'umuzda öğreneceğiniz teknikler ile sevdiklerinize ellerinizle yapacağınız çikolatalardan hediye etmek ister misiniz?

Menü

Çikolata Hakkında Genel Bilgi
Temperleme Tekniği Uygulaması
Hindistan Cevizi Dolgulu Çikolata
Fındık Gianduja Dolgulu Special Çikolata
Mendiant Çikolata

25.04.2024
18.00 - 21.00
1000 TL
Kontenjan: 10 kişi

Ödeme Seçenekleri: Kredi Kartı/EFT/Havale ve Kredi Kartına taksit imkanı sunulmaktadır. Banka Adı: Denizbank
Hesap Adı: CAGUD Eğitim Danışmanlık Organizasyon Ticaret A.Ş.

IBAN: TR32 0013 4000 0217 6778 0000 01 (Açıklama olarak katılımcının adı ve soyadı yazılmalıdır.)

Başkent Üniversitesi, Hastanesi ve Grup Şirketleri Personeline %15, Öğrencilerine %10, Mezunlarına %10, Grup İndirimi (Özel Gruplar İçin) %5-10 indirim uygulanmaktadır.



0312 246 68 38-39
baskent-tga.com
info@baskent-tga.com

TGA
Thermopolium Gastronomi Akademisi