



1993

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ



THERMOPOLIUM
GASTRONOMİ
AKADEMİSİ



SERTİFİKALI PROFESYONEL ÇİKOLATA EĞİTİMİ

Yeni bir meslek yeni bir kariyer mi diyorsunuz? O zaman **Başkent Üniversitesi** Thermopolium Akademisi'ndeki 6 haftalık "**Sertifikalı Çikolata Eğitimi**" tam size göre. Akademimizde Şef **Suna Çınar** (Womens Chocolate) eşliğinde çekirdekten çikolatalara giden yolda tüm yapım aşamalarını göreceğiniz teorik anlatımla birlikte temperleme, modern dekorasyon, kaplama kalıplama, airbrush ile modelleme ve Püskürtme teknikleri, ganaj hazırlama, maliyet hesaplama, satış teknikleri, fotoğraf çekimi ve kendi peçetenizi oluşturmayı öğreneceksiniz. Eğitimin sonunda "**Profesyonel Çikolata Eğitimi**" sertifikası sahibi olabileceksiniz. Çikolata dünyasına girmek ve çikolata hakkında ileri derecede eğitim almak istiyorsanız sizleri çikolata damlasının büyüğü yolculuğuna davet ediyoruz.

Eğitim Süresi: 09 Ocak 2021- 13 Şubat 2021 **Eğitim Günleri:** Cumartesi **Eğitim Saatleri:** 09:00-16:00 (6 Hafta, Haftada 7 Saat, Toplam 42 Saat) **Eğitim Ücreti:** 2.900 TL (KDV Dahildir) **Sınav Tarihi:** 14 Şubat 2021 (Uygulamalı Sınav)

1. HAFTA

- Çikolata hakkında teorik anlatım
 - Temperleme teknikleri,
 - Kaplama teknikleri,
 - Klasik çikolataların yapımı,
 - Ganaj hazırlama
 - Reçete oluşturma
- Menü:** • Lemon Curd
• Damla sakızı ve frambuaz (iki katlı) ganaj

2. HAFTA

- Temperleme metodu ve çeşitleri
 - Elle modelleme teknikleri
 - Modern dekorasyon teknikleri
 - Ganaj hazırlama teknikleri
 - Kalıplarda renkli dekorasyon teknikleri
 - Reçete Oluşturma
- Menü:** • Mavi kelebek sarmaşık otu cheesecake ganaj
• Yoğunlaştırılmış süt ganaj

3. HAFTA

- Temperleme
 - Airbrushla ile modelleme teknikleri
 - Modern spreyleme yöntemleri
 - Ganaj hazırlama
 - Maliyet hesaplama
- Menü:** • Fındık pralin ganaj
• Muzlu ganaj

4. HAFTA

- Airbrushla modelleme,
 - Tablet çikolata hazırlama,
 - Kaplama ve dekorasyon teknikleri
- Menü:** • Brownie ganaj,
• Acıbadem ganaj

5. HAFTA

- Temperleme teknikleri
 - Airbrush teknikleri
 - Ganaj hazırlama
 - Satış teknikleri
- Menü:** • Kavun ganaj,
• İncir+ceviz ganaj

6. HAFTA

- Bean to bar çikolata
 - Sürülebilir çikolata
 - Tablet hazırlama
 - Tablet hazırlama
 - Çikolata kalem ile dekorasyon Teknikleri
 - Fotoğraf çekim teknikleri
- Menü:** • Cocostar ganaj,
• Passion fruit

Sınav: • Sınav • Sunum Büfesinin Hazırlanması • Sertifika Töreni • Tadım

• Ulaşım için servis imkanı • Adres: Başkent Üniversitesi, Bağlıca Kampüsü, Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km. Etimesgut/ ANKARA

Ödeme Seçenekleri: Kredi Kartı/EFT/Havale • Kredi Kartına 9 aya kadar taksit imkanı sunulmaktadır.

Banka Adı: Denizbank • **Şube Kodu:** 3010 • **Banka Hesap No:** 796910-450

IBAN: TR71 0013 4000 0007 9691 0013 60 (Açıklama olarak katılımcının ve kursun adı yazılmalıdır)

Başkent personeli ile birinci derece yakınları, öğrenci ve Mezunlar Derneği Üyelerine %20, mezun kart sahiplerine %10 indirim uygulanmaktadır.

Ana Sponsor



Elmas Sponsor



Platin Sponsorlar



Altın Sponsor



Bronz Sponsor



İşbirliklerimiz



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

TGA

Thermopolium Gastronomi Akademisi