

Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów
i Techników Przemysłu Spożywczego
informuje o rozpoczęciu realizacji zadania
**„Warsztaty dla piekarzy:
Promocja pieczywa najwyższej jakości
z wykorzystaniem światowych trendów”.**

Zadanie ma na celu zaprezentowanie i nauczanie technologii produkcji pieczywa, jakie stosowane są w najlepszych zakładach piekarskich oraz cukierniczych świata. To szansa na odkrycie nowych możliwości powiększenia produkcji pieczywa i sprzedaży w piekarni, jakie może przynieść zastosowanie innowacyjnych, światowych technologii produkcji pieczywa.

Miejszem warsztatów będzie Szkoła Artystyczna Wiesław Kucia w Lublinie.

Pod okiem samego Wiesława Kuci, w trakcie 2-dniowych warsztatów, uczestnicy wypieką ciasto drożdżowe, klasyczne półcukiernicze, chałki, kajzerki, bagietki na zaczynie poolish, panettone, focaccia, chleb pszenny na zakwasie pszennym, chleb pszenno-żytny, chleb pszenno-żytny z dodatkiem drożdży prasowanych, chleb czekoladowy, croissanty i brioski.



Ponadto, każdy uczestnik otrzyma materiały szkoleniowe w postaci zestawu płyt dvd i skryptu z recepturami oraz na zakończenie certyfikat uczestnictwa.

Grupa warsztatowa każdorazowo będzie liczyć 12 osób: 6 piekarzy i 6 uczniów zawodu.

Do projektu zapraszamy **po dwie osoby z firmy: piekarz oraz uczeń zawodu** z terenu całej Polski. Uczestnictwo w warsztatach **jest bezpłatne**, natomiast koszty dojazdu i pobytu uczestników w miejscu szkolenia nie będą przez nas refundowane.



Terminy warsztatów:

19–20.09.2019

30.09–1.10.2019

07–08.10.2019

21–22.10.2019

28–29.10.2019

04–05.11.2019

Zgłoszenia wraz z podaniem wybranego terminu warsztatów prosimy wysłać na adres:
[**studio@kucia.com.pl**](mailto:studio@kucia.com.pl)

W przypadku dużej ilości zgłoszeń zastrzegamy sobie prawo wyboru uczestników.