

Kedves Szakmabeliek!

Fedezze fel a leveles tészták és a viennoiserie világát a Puratos Zrt. szakmai képzésén, ahol a hagyományos sütőipari technikák találkoznak a legújabb trendekkel és innovációkkal!

Ez a tanfolyam kifejezetten cukrászok, pékek és szakácsok számára készült, akik szeretnék bővíteni tudásukat a laminált tészták és a kreatív, trendvezérelt péksütemények terén.

A képzés során a résztvevők megismerkedhetnek:

- a különböző leveles tészták típusainak elkészítési módjaival,
- a laminálási technikák gyakorlati alkalmazásával,
- valamint a sütőipari alapanyagok helyes használatával.

A gyakorlatorientált képzés célja, hogy az iparágban dolgozó szakemberek magabiztosan és kreatívan tudják alkalmazni a tanultakat saját gyártási területükön, és új szintre emeljék kínálatukat.

Dátum: 2025.09.20. (szombat) és 2025.10.11. (szombat)

Helyszín: 1117 Budapest, Galvani utca 6. - Innovációs Központ

Előadók: Koszó Katalin és Szabó Anita cukrász- és pékmesterek

Részvételi díj: Bruttó 90.000 Ft / fő



Program:

- 7:45** - Érkezés
8:00 - Bemutatkozás, program ismertetése
8:30 - Késztermékek elkészítése
12:30 - Ebéd
13:00 - Késztermékek díszítése, tálalása
15:30 - Oklevél átadás



Jelentkezni az alábbi űrlap kitöltésével tud: [Tovább az űrlaphoz](#)

Örömmel fogadjuk részvételét képzésünkön!

Üdvözlettel,

Puratos Zrt.



FOOD
Innovation for
GOOD