**С Е М И Н А Р (Инструктаж)**

**ИП Хрусталева Л Ю.**

**«ПРОВЕДЕНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ СЕМИНАРОВ (ИНСТРУКТАЖЕЙ ) на оборудовании ООО «ГЛВ» с выработкой сыров и мясной продукции.**

ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

**14.06.2025г. по 15.06.2025г**. г. Москва, 105523, Щелковское шоссе д 100 корпус 108 . подъезд 1, офис 218

***Участник семинара, включается в программу, при заключении договора и оплаты на счет***

**Программа семинара**

 ***14.06.2025 – 15.06.2025 / два рабочих дня /***

***Семинар по изготовлению колбас***

**Salame feline Салями Фелино (с черным перцем)**

**Salame ungherese Салями Венгерское копье**

**Salciccia fresca Колбаски фреска**

**Salciccia grill Сосиски гриль**

**Coppa lonza** **di capra Lonza - сыровяленый деликатес родом из солнечной Италии.**

 **Napoli Неаполь**

**Toscana Тоскана**

**2 полных дня изучения заквасок для мяса и ароматов, как хранить и т.д.**

**И много-много других изысканных деликатесов. Добро пожаловать!**

**Преподаватель - Simon Manfredini опытный мастер - сыродел из Italy.**

**Два дня обучения 25 000-00**

**стоимость участия без проживания в отеле**

 **Для участников, которые ранее у нас обучались на семинарах**

 **два дня обучения 22 000-00**

В учебном центре всегда есть чай, кофе, сладости.

- проезд на семинар, питание – оплачивают участники семинара.

**После окончания курса выдается сертификат от - Simonа Manfredini.**

Организация семинара:

- график работы – с 09.00 до 18.00 – 18.30. (в зависимости от продолжительности выработки сыра);

 - обеденный перерыв – один час (скользящий график, в зависимости от времени выработки сыра);

**Контактные лица:**

**Алимбаева Диляра Рипхатовна –менеджер отдела продаж**

**т. 8-908-808-20-32.**

**e-mail: dilyaraal@mail.r**u