**С Е М И Н А Р (Инструктаж)**

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

ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

ИП Хрусталева Л Ю

**с 11.06. 2025г. по 13.06.2025г**. 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***

**11 июня 2025г.**

Гауда

Казателла

Грана Подана

**12 июня 2025г.**

Монтоверонезе дуро

Камамбер

Бри Савареи

**13 июня 2025г.**

Марчезила

Азиаго

Качио Венето

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

**Один день обучения 13 000-00**

**Два дня обучения 25 000-00**

**Три дня обучения 33 000-00**

**Стоимость участия без учета проживания в отеле**

В учебном центре всегда есть чай, кофе, сладости.

Проезд на семинар, питание – оплачивают участники семинара.

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

Организация семинара:

- график работы – с 09.00 до 16.30 – 17.30 час (в зависимости от выработки сыра);

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

**Контактное лицо:**

**Алимбаева Диляра Рипхатовна –менеджер отдела продаж**

**т. 8-908-808-20-32**

**E-mail: dilyaraal@mail.ru**