

لیست دوره ها و قیمت های موسسه آموزشی آگه

ردیف	نام دوره	قیمت دوره	تعداد جلسات	موارد آموزشی
۱	آشپزی درجه ۲	۵,۵۰۰,۰۰۰	ترمیک ۱۲ جلسه	۱- نگهداری مواد اولیه ۲- بهداشت فردی و محیطی ۳- خورد کردن سبزیجات و برش ها ۴- سالاد ها ۵- غذاهای مرغی ۶- غذاهای گوشتی ۷- سوپ ها و پتاژ ها ۸- غذاهای سنتی ۹- غذاهای دریایی ۱۰- اصول میزبانی و چیدمان
۲	آشپزی درجه ۱	۵,۰۰۰,۰۰۰	ترمیک ۱۲ جلسه	۱- اردو و پارتی فود ۲- خورشید ها ۳- سوفله ها ۴- ادویه شناسی ۵- غذاهای بادمجانی ۶- تارت و پای ۷- غذاهای ملل ۸- انواع برنج ۹- نان ۱۰- منو نویسی و قانون کار
۳	قنادی هتل	۶,۵۰۰,۰۰۰	ترمیک ۱۲ جلسه	۱- کیک کافی شاپ ۲- شیرینی سنتی ۳- دسر بین الملل ۴- دسر سنتی ۵- شیرینی خشک ۶- کیک خامه ۷- کیک فوندانت ۸- تارت ۹- شیرینی تر ۱۰- کرم ها و روبه ها
۴	کافی شاپ	۳,۰۰۰,۰۰۰	۷	۳ جلسه بار گرم - ۳ جلسه بار سرد - ۱ جلسه رفع اشکال
۵	غذاهای کافی شاپ	۳,۵۰۰,۰۰۰	۵	صبحانه - برگر - پاستا - پیتزا - سوخاری - سالاد
۶	کیک های کافی شاپ	۳,۰۰۰,۰۰۰	۵	۱- چیز کیک ژاپنی ۲- کیک باقلوا ۳- تیرامیسو ۴- هویج ۵- بروانی ۶- ردولوت ۷- شکلات بی بی ۸- پاند کیک ۹- برانیز شکلاتی ۱۰- اسفناج ۱۱- کیک قهوه ۱۲- کرامبل بادام
۷	بیسکویت دکوراتیو	۳,۰۰۰,۰۰۰	۲	۱- پخت انواع کوکی ۲- تهیه انواع ایسینگ ها
۸	رشته خشکار	۵۰۰,۰۰۰	۱	
۹	کلوچه فومن	۵۰۰,۰۰۰	۱	
۱۰	نان حجیم و نیمه حجیم	۲,۵۰۰,۰۰۰	۶	۱- بربری ۲- تست ۳- برگر ۴- کشتا ۵- فطیر ۶- باگت ۷- فوکاچا ۸- گروسان ۹- گاتا ۱۰- لواش ۱۱- کراکر ۱۲- خمیر ترش
۱۱	دوره سرآشپزی	۲,۵۰۰,۰۰۰	۳۰ ماه	
۱۲	دوره میزآرایی و چیدمان	۲,۵۰۰,۰۰۰	۵	
۱۳	دوره هتلداری	۳,۵۰۰,۰۰۰	۸ (دوماه)	
۱۴	دوره گردشگری و بوم گردی	۲,۵۰۰,۰۰۰	۸ (دوماه)	
۱۵	دوره حکاکی و میز آرای	۱,۲۰۰,۰۰۰	۳	۱- هندوانه دو مدل ۲- گل شلغم (کوکب - رز) ۳- خیار ۴ برگ ۴- هویج (کاج - شکوفه) ۵- سیب ۶- بادمجان (ستاره - برگ) ۷- کدو (رز بلند) و شش پر
۱۶	دوره ژامبون و کالباس	۲,۵۰۰,۰۰۰	۲	
۱۷	دوره باقلوا یوفکا	۲,۵۰۰,۰۰۰	۲	
۱۸	دوره شیرینی خشک	۱,۵۰۰,۰۰۰	۳	۱۲ مدل شیرینی های مدرن، خشک و سنتی
۱۹	دوره کوکی های کافی شاپ	۱,۵۰۰,۰۰۰	۲	۱- براونی ۲- اوت میل ۳- شکلاتی ۴- دابل شکلات ۵- کشمش ۶- نرم ۷- کوکی بادام زمینی ۸- کوکی اسنیکرز



انواع حلوا سنتی و مدرن - فرنی - شعله زرد - مسقطی - رنگینگ - خاگینه	۳	۲,۵۰۰,۰۰۰	دوره دسر سنتی	۲۰
	۳	۲,۵۰۰,۰۰۰	دوره دسرهای بین الملل	۲۱
تارت ها - کلاپ ها - کاناپ - پارتی فود ها	۳	۱,۵۰۰,۰۰۰	دوره فینگر فود	۲۲
یک پکیج ۷۵۰ ت << ۶ مدل شیرینی	۷ پکیج	۷۵۰,۰۰۰	شیرینی های نوروزی	۲۳
۳ پکیج ۱,۸۰۰,۰۰۰		۱,۸۰۰,۰۰۰		
۵ پکیج ۲,۵۰۰,۰۰۰		۲,۵۰۰,۰۰۰		
۷ پکیج ۳,۰۰۰,۰۰۰		۳,۰۰۰,۰۰۰		
پخت کیک، خامه کشی، فیلینگ، انواع کرم ها، کار با ماسوره	۲	۳,۵۰۰,۰۰۰	دکور کیک خام	۲۴
پخت کیک، کاور، تاپر دست ساز، کار با انواع مولد ها، ورق طلا، گاناش کشی	۳	۳,۵۰۰,۰۰۰	دکور کیک فوندانت	۲۵





پوینده و هنرستان آگاه
AGAH SCHOOL
۰۹۱۱-۲۳۴-۴۳۵۵

ورک شاپ شیرینی های نوروزی

ارایه ۷ پکیج آموزشی شامل ۶ آیتم برای هر پکیج

- ۱ سنتی ، نخودچی، نان چای، نان قندی قزوینی، حاجی بادام
- ۲ آلمانی، زعفرانی، اسکار، کنجدی، کردویی برفی، بادامی شکلاتی
- ۳ خرما و بادام، فلاورکاپ، موکا بادامی، سوآرو، کردویی شکلاتی، نارگیلی آردی
- ۴ نارگیلی، کردویی، هلالی، شیرینی نسکافه، شیرینی فندق، فرنگ کردویی
- ۵ مینیاتوری، شیرینی پسته، پفکی کردویی، میوه ، ستاره بادامی، بیسکویت فرانسوی
- ۶ بلک فارت، کوکونات، کوکیز شکلاتی، کرامبل کوکی، سرگوش انجیری
- ۷ فرفره سیب، بادام شکلات، بادام زرد آلو، دیامان، نوقا، لوکوم

- شروع کلاس ها از بهمن ماه
- هزینه پکیج تکی ۷۵۰،۰۰۰
- مواد اولیه بر عهده آموزشگاه
- اعطای گواهینامه میراث فرهنگی
- کلاس های نیمه خصوصی ۶ نفره
- تخفیف های ۳۰، ۳۵ و ۴۰ درصدی

۰۹۱۱۲۳۴۴۳۵۵

AGAHSCHOOL

سعدی، سهیل دبیری یک