

برنامه گروه آموزشی دیارتمان تشریفات و گردشگری ۱۴۰۴

ردیف	نام دوره	مدت زمان	ایام برگزاری	زمان برگزاری	تاریخ شروع	تاریخ پایان	شهریه (ریال)
۱	آشپزی ملل	۴۰	یکشنبه-سه شنبه	۱۷:۰۰-۲۱:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۱۷	۱۴۰۵/۰۱/۳۰	۲۹۳,۰۰۰,۰۰۰
۲	تخته کاری در آشپزی	۷	یکشنبه	۹:۰۰-۱۵:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۰۳	۱۴۰۴/۱۲/۰۳	۷۸,۰۰۰,۰۰۰
۳	دوره تخصصی نان	۲۰	جمعه ها	۱۰:۰۰-۱۴:۰۰	۱۴۰۴/۰۱/۲۰	۱۴۰۵/۰۱/۲۱	۱۰۰,۰۰۰,۰۰۰
۵	دوره تخصصی کیک، کوکی و دسر	۲۸	پنجشنبه ها	۱۵:۳۰-۱۹:۳۰	۱۴۰۴/۱۲/۲۱	۱۴۰۴/۱۲/۲۳	۱۲۹,۰۰۰,۰۰۰
۶	تارت و پای (دوره مقدماتی و پیشرفته)	۱۶	چهارشنبه ها	۱۰:۳۰-۱۴:۳۰	۱۴۰۴/۱۲/۰۷	۱۴۰۴/۱۲/۲۸	۹۴,۰۰۰,۰۰۰
۷	شیرینی های کودک	۱۵	دوشنبه ها	۱۶:۰۰-۱۹:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۱۳	۱۴۰۵/۱۲/۱۳	۸۷,۰۰۰,۰۰۰
۸	شیرینی های نوروژی	۱۶	شنبه_دوشنبه	۹:۰۰-۱۷:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۱۶	۱۴۰۴/۱۲/۱۸	۹۴,۰۰۰,۰۰۰
۹	دوره تخصصی شیرینی های رژیمی	۶	سه شنبه	۱۰:۰۰-۱۶:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۰۵	۱۴۰۴/۱۲/۰۵	۳۰,۰۰۰,۰۰۰
۱۰	ورکشاپ تخصصی شکلات دست ساز	۱۰	دوشنبه- سه شنبه	۱۲:۰۰-۱۶:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۰۴	۱۴۰۴/۱۲/۰۵	۸۸,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	دوره پخت نان های خمیرترش	۱۲	پنجشنبه-جمعه	۸:۰۰-۱۴:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۱۵	۱۴۰۴/۱۲/۱۶	۸۸,۰۰۰,۰۰۰
۱۲	دوره تخصصی فینگر فود	۲۴	یکشنبه-سه شنبه	۱۲:۰۰-۱۶:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۱۷	۱۴۰۵/۰۱/۳۰	۱۰۴,۰۰۰,۰۰۰
۱۳	دوره تخصصی بار گرم باریستا	۳۲	پنجشنبه ها	۱۰:۰۰-۱۸:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۱۴	۱۴۰۴/۱۲/۰۷	۱۳۴,۰۰۰,۰۰۰
۱۴	دوره تخصصی بار سرد بارتندری	۳۲	جمعه ها	۱۰:۰۰-۱۸:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۰۸	۱۴۰۴/۱۲/۲۹	۱۰۴,۰۰۰,۰۰۰
۱۵	دوره راه اندازی کافه و رستوران	۳۶	یکشنبه-سه شنبه	۱۷:۰۰-۲۰:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۱۰	۱۴۰۵/۰۱/۱۸	۱۱۹,۰۰۰,۰۰۰
۱۶	دوره اصول تشریفات و پذیرایی	۱۲	جمعه ها	۱۰:۰۰-۱۴:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۰۸	۱۴۰۴/۱۲/۲۹	۵۸,۰۰۰,۰۰۰
۱۷	کاست کنترل	۳۲	پنجشنبه ها	۱۵:۰۰-۱۹:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۰۷	۱۴۰۴/۱۲/۲۸	۱۱۵,۰۰۰,۰۰۰
۱۸	دوره تخصصی هتلداری	۴۰	پنجشنبه ها	۱۵:۰۰-۱۹:۰۰	۱۴۰۴/۱۲/۰۷	۱۴۰۵/۰۲/۱۷	۱۴۳,۰۰۰,۰۰۰
۱۹	دوره هتلینگ ساختمانهای لوکس	۳۰	یکشنبه-سه شنبه	۱۷:۳۰-۲۰:۳۰	۱۴۰۴/۱۲/۱۰	۱۴۰۵/۰۱/۱۸	۸۳,۰۰۰,۰۰۰

خط مستقیم دیارتمان تشریفات: ۰۲۱۲۲۰۶۰۴۳۸ - ۰۲۱۳۷۸۵۹

موبایل دیارتمان: ۰۹۰۲۱۷۰۳۶۶۴

خط مجتمع فنی تهران: داخلی (۱۰۶۰) ۰۲۱۲۷۲۹

• نشانی: شعبه پارک ساعی: تهران - ولیعصر - بالاتر از بهشتی - کوچه نادر - پلاک ۴

www.mftplus.com