

مدرسه آشپزی دانشکده گردشگری در نظر دارد با استفاده از مجرب‌ترین مدرسین و سرآشپزهای ملی و بین‌المللی دوره‌های کوتاه مدت آشپزی به صورت تئوری و مهارتی برگزار نماید. شایان ذکر است هنرجویان این دوره‌ها پس از گذراندن دوره‌های آشپزی و شرکت در آزمون‌های تئوری و مهارتی گواهی نامه رسمی از دانشکده گردشگری دریافت خواهند کرد.

لیست دوره‌هایی که به زودی برگزار خواهد شد:

دوره تشریفات حرفه‌ای، نحوه سرو و پذیرایی (پوستر دوره) (لینک ثبت نام)

- دوره میکسولوژی تی مستر کاپ
- آموزش کیک فیگور (تجسمی)
- دوره اصول و فنون آشپزخانه در کیتترینگ
- آموزش شکلات و جلاتو
- دوره مدیریت آشپزخانه
- آموزش غذاهای ملل (فرنگی)
- دوره جامع بهداشت آشپزخانه و کیتترینگ
- تشریفات و غذاهای تشریفاتی
- دوره شناخت ادویه و اصول ترکیب
- آموزش غذاهای عربی
- ارتقا سطح علمی آشپزان و سرآشپزان با موضوع غذاهای رستورانی و ملل
- آموزش دسرهای فرانسوی
- ورکشاپ تخصصی کباب‌های ایرانی
- آموزش میوه آرایشی و میز آرایشی
- ورکشاپ تخصصی غذاهای رستورانی
- آموزش غذاهای دریایی
- ورکشاپ تخصصی کباب‌ها و استیک‌های ملل
- آموزش گارنیش و فیوژن
- دوره غذاهای ملل
- آموزش میکسولوژی چای
- دوره تخصصی دسرهای فرانسوی
- آموزش میکسولوژی انواع نوشیدنی‌های گرم و سرد
- دوره مدیریت کیتترینگ هوایی
- آموزش باریستا و بار تندری
- آموزش غذاهای کیتترینگ صنعتی
- دوره آشپزی ایتالیایی (پایه، متوسط، حرفه‌ای)
- آموزش غذاهای رستورانی آموزش غذاهای بیرون بر
- دوره بوچری حرفه‌ای (قصابی)
- آموزش کباب‌های ایرانی
- دوره سس‌های فرانسوی
- آموزش کباب‌های ملل
- دوره غذاهای عربی
- آموزش غذاهای سنتی (کباب‌ها، پلو و چلو، خورشت‌ها، آش‌ها)
- دوره استیک‌ها و رست‌ها
- آموزش سالادها
- پیش غذاهای مدیترانه‌ای و ملل استاد کامیار شمس
- آموزش فست فود آموزش انواع نان‌های حجیم و لایه‌ای
- میز ترکیه‌ای (مزه، پیش غذا، غذای اصلی)
- آموزش کیک و شربینی