

Обучение Персонала

РАССКАЗЫВАЕМ И ПОКАЗЫВАЕМ ВСЕ СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА

ДЛЯ ПЕКАРЕЙ

По технологическим картам

- замесы хлебобулочных изделий
- формовка изделий (плетение/формы)
- приготовление и отлёжка готовых изделий
- выпечка (температурный режим/декор)

ДЛЯ КОНДИТЕРОВ

По калькуляционным картам

- смешивание ингредиентов
- смешивание красок
- украшение пирожных
- приготовление тортов на заказ

ДЛЯ ПОВАРА

Выпечка

- температурный режим
- декор

По рецептурам начинок для пирогов/пирожков

- ягодные
- творожные
- мясные
- грибные
- овощные

ДЛЯ ПРОДАВЦОВ

- упаковка и украшение изделий к продаже

РАБОТАЕМ НА
НАТУРАЛЬНЫХ
ПРОДУКТАХ
(БЕЗ СМЕСЕЙ)