

**БИЗНЕС-КУРС.  
КОНДИТЕРСКАЯ КАК ПРИБЫЛЬНЫЙ  
ПРОЕКТ: МАРКЕТИНГ, МЕНЮ,  
ОКУПАЕМОСТЬ**

**20 – 24 июля 2026 г.**

**Продолжительность: 5 дней**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академических часов: 30**

**Преподаватель: Елена Шрамко**



**В ПРОГРАММЕ КУРСА**

- Виды кондитерских.
- Как проверить свои идеи, с чего начать.
- Поиск УТП.
- Этапы открытия кондитерской.
- Четкие рекомендации по запуску.
- Как открыть кондитерскую, которая привлечет максимальное количество гостей.
- Маркетинговое исследование (оценка рынка и конкурентов, основные потребительские группы).
- Разработка бизнес-плана.
- Выбор помещения.
- Разрешительная документация.
- Требования СЭС.
- Анализ местоположения и помещения.
- Разработка фирменного стиля кондитерской.
- Особенности интерьера кондитерской.
- Разработка дизайн-проекта.
- Разработка технологического проекта. (Проектирование зон и технологических потоков, проектирование архитектурно-планировочных решений производственно-технологических, складских, технических и гостевых помещений).
- Система территории предприятия. Схемы производственных участков.
- Информация о производстве.
- Подбор и покупка оборудования и инвентаря.
- Сколько стоит открыть кондитерскую. Срок окупаемости.
- Разработка меню кондитерской.
- Ценообразование.
- Ответственность руководства.
- Обязанности руководства.
- Этапы создания системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии.
- ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП».
- Внутренние и внешние преимущества применения ХАССП.
- Принципы ХАССП.
- Блок-схемы технологических процессов (с указанием документов, содержащих требования к их выполнению).
- Анализ опасностей.
- Исходная информация.
- Потенциально опасные факторы.
- Анализ рисков и выбор учитываемых факторов.
- Философия общения с клиентом.
- Рекламная политика.
- Готовые решения.

**ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

- Знания, которые позволят успешно открыть кондитерскую.
- Доступ к закрытому чату в Телеграмм.
- Диплом Академии установленного образца.

**Стоимость курса 75 000 рублей.**

Запись на курс на нашем сайте [www.culinart.ru](http://www.culinart.ru)

Наши телефоны и WhatsApp +7(499) 136-81-29, +7(925) 376-59-91