

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

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