**КАК ОТКРЫТЬ ПЕКАРНЮ. БИЗНЕС-КУРС+ПРАКТИКА**

**24 – 27 ноября 2025 года**

**Продолжительность: 5 дней**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Преподаватели: Елена Шрамко, Владимир Золотухин и Андрей Мезенцев**

**В ПРОГРАММЕ КУРСА**

* Как выбрать помещение для пекарни.
* Какая нужна разрешительная документация.
* Какие требования СЭС к помещению пекарни.
* Особенности пекарен с полным и неполным производственными циклами.
* Какое необходимо оборудование.
* Готовые решения «Проект мини-пекарня».
* Как анализировать конкурентов и научитесь создавать уникальное торговое предложение.
* Что такое маркетинговая политика и ценообразование.
* Рекламная политика.
* Философия общения с клиентом.
* Тонкости и этапы приготовления хлебов.
* Технологию формовки и выпечки хлебов.
* Технологию приготовления слоеного теста.
* Секреты расстойки изделий. Температура и время.
* Технологию приготовления начинок и кремов для слоеной выпечки.
* Виды формовки изделий из слоеного теста.
* Секреты выпечки и декорирования готовых изделий.
* Сроки хранения и реализации.

**В МЕНЮ КУРСА**

* Чиабатта классическая.
* Чиабатта «Томат и базилик».
* Хлеб «Пан де компань».
* Багет классический.
* Венский тостовый хлеб.
* Фокача с чесноком томатами и бальзамиком.
* Ржаной тартин.
* Круассан классический.
* Круассан «Малина-маскарпоне».
* Круассан с лимонной начинкой.
* Круассан «Фисташка».
* Даниш «Абрикос».
* Даниш «Манго-маракуйя».
* Даниш «Клубника-сливочный крем».

**ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА, ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

* Знания, позволяющие открыть пекарню.
* Рабочие и проверенные рецептуры хлебов и хлебобулочных изделий.
* Диплом Академии установленного образца о прохождении курса.

**Стоимость курса 60 000 рублей**

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

+7 (903) 136 81 29; +7 (925) 376 59 91