

МАСТЕР-КОНДИТЕР

16 марта - 10 апреля 2026 г.

Продолжительность: 20 дней

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 147

Преподаватели: Владимир Золотухин, Петр Лапенков, Анна Ларина

ПРОГРАММА И МЕНЮ КУРСА:

ОСНОВНЫЕ БАЗОВЫЕ ЗНАНИЯ И НАВЫКИ КОНДИТЕРА. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.

- Организация рабочего места кондитера.
- Должностная инструкция кондитера.
- Правила хранения продуктов.
- Контроль качества сырья и продукции.
- Проверка качества готового продукта.
- Санитарные правила и нормы.

КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ

- Технология приготовления бисквитов, медовых, песочных, белково-миндальных коржей, меренги и теста «Бриз».
- Технология приготовления кремов, суфле, кули.
- Дизайн и оформление классических тортов с учетом современных тенденций.

В меню:

- Торт «Эстерхази».
- Торт «Медовик».
- Торт «Птичье молоко».
- Торт «Захер».
- Торт «Анна Павлова».
- Меренговый рулет.
- Чизкейк.
- Торт «Прага».

МУССОВЫЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ В ВИДЕ ФРУКТОВ. СОВРЕМЕННАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ВИТРИНА

- Технология приготовления бисквитов: классический, женуаз, дакуаз, джоконд шифоновый, белковый.
- Параметры бисквитов для муссовых тортов: размер, толщина, диаметр.
- Приготовление прослоек в торты, муссов, карамели.
- Правила и варианты сборки муссовых тортов.
- Изготовление декора. Декор из шоколада и карамели.
- Оформление тортов под велюр и гляссаж.
- Оформление муссовых тортов и пирожных. Тенденции и тонкости. Правила построения кондитерской витрины.

В меню:

- Торт «Шоколадно-карамельный».
- Торт «Черный лес».
- Торт «Миндальный».
- Торт «Шоколад, карамель, малина».
- Торт «Рубин».
- Торт «Долина «Ажоля»»
- Торт «Тропический чизкейк».
- Пирожное «Черное золото».
- Пирожное «Малибу».
- Пирожное «Пина-колада».
- Пирожное «Сладкий абрикос».

ПЕЧЕНЬЕ

- Особенности и тонкости приготовления разного вида печенья: песочное, масляное, бисквитное.
- Вкусовая палитра.
- Варианты отсадки и подачи.
- Сроки хранения и реализации.

В меню:

- Шоколадно-ореховое печенье.
- Кофейное сабле.
- Венский орешек.
- Бриллиант.
- Сабле с оливками.

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

- История виды и марки шоколада.
- Инструменты для работы с шоколадом.
- Методы темперирования разных видов шоколада (темный, молочный, белый шоколад). Правила работы с шоколадом.
- Температура и сроки хранения шоколада.
- Виды конфет ручной работы.
- Виды и технология приготовления начинок для конфет ручной работы.
- Пищевые красители и натуральные ароматизаторы в работе шоколадом.
- Сочетание начинок и шоколада в изготовлении конфет ручной работы.
- Декор конфет ручной работы.
- Приготовление начинок и ганаша для конфет.
- Приготовление нарезных конфет.
- Приготовление корпусных конфет.
- Особенности приготовления трюфелей.

В меню:

- Корпусная конфета «Малина-маракуйя».
- Нарезная конфета «Маскарпоне».
- Трюфель «Черный Роше».

ЭКЛЕР, ШУ

- Технология приготовления заварного теста.
- Секреты отсадки эклеров и шу.
- Температура и длительность выпечки изделий.
- Технология приготовления глазури, помадки, кракелена.
- Технология приготовления кремов и начинок.
- Декор, оформление и подача эклеров.

В меню:

- Эклер «Клубничный».
- Эклер «Шоколадный»
- Шу «Пина-колада».

ЗЕФИР, МАРШМЕЛЛОУ

- Технология приготовления зефира, маршмеллоу.
- Виды загустителей: пектин, агар-агар.
- Варианты отсадки и подачи.
- Сроки хранения и реализации.

В меню:

- Зефир классический.
- Маршмеллоу.

МАКАРОНС

- Технология приготовления макарон.
- Виды меренги: итальянская и французская.
- Технология приготовления ганаша и кремов.
- Секреты выпечки и сборки пирожных макарон.
- Различные варианты отсадки макарон.

В меню:

- Макаронс «Черная смородина».
- Макаронс «Шоколад»
- Макаронс «Маракуйя».

СЛОЕНАЯ, СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА.

- Технология работы со слоеным тестом.
- Технология работы со сладким дрожжевым тестом.
- Инвентарь, оборудование.
- Крема, конфи и глазурь для выпечки.
- Разнообразная формовка изделий.

В меню: *

- Бриошь классическая
- Бриошь с шоколадом
- Бриошь с малиной
- Масляная булочка
- Саварен цитрусовый

- Наполеон

КЕКСЫ, КАПКЕЙКИ

- Особенности и тонкости приготовления кексов.
- Технологию приготовления глазури, кремов и начинок.
- Новые интересные вкусовые сочетания.
- Какой инвентарь и оборудование необходимы для изготовления кексов и капкейков.
- Сроки и условия хранения и реализации.

В меню:

- Капкейк морковный
- Апельсиновый кекс
- Банановый кекс
- Мраморный кекс
- Маулю

ТАРТЫ, ТАРТАЛЕТКИ

- Особенности и тонкости приготовления песочного теста.
- Технологию приготовления кремов, ганашей и глазури.
- Новые интересные вкусовые сочетания.
- Секреты современного дизайна и декора тартов.
- Какой инвентарь и оборудование необходимы для изготовления тартов.
- Сроки хранения и реализации кексов.

В меню:

- Тарт «Манго-тыква»
- Тарт «Шоколадно-банановый»
- Тарт «Шоколадно-грушевый с корицей»
- Тарталетка «Лимонная»

ТОРТ ДВУХЪЯРУСНЫЙ

Торт «Вечеринка» (Шоколадно-ванильный торт с ягодами)

- Правила и основы построения многоярусного торта.
- Как идеально выровнять торт.
- Какие инструменты нужны для изготовления идеальных тортов. Техника, как сделать торт гладким и ровным. Выравнивание без трещин.
- Технология приготовления стабильных кремов, бисквитов, начинок.
- Сахарная флористика.
- Техника работы с вафельной бумагой и роял айсингом.
- Сочетание нескольких техник в оформлении свадебных тортов.

ЭКЗАМЕН.

Тестирование.

Практическая часть. Командный сладкий стол. Индивидуальное задание на определенную тему для общего командного стола.

*Меню курса может меняться.

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии, удостоверение государственного образца о повышении квалификации и сертификат о повышении разряда.
- Знания, позволяющие успешно развиваться в кондитерском деле.

Стоимость курса 180 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

Наши телефоны и WhatsApp +7(903) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91