

## **КОНДИТЕРСКИЙ КЕЙТЕРИНГ**

**14 – 15 июля 2025 г.**

**Продолжительность: 2 дня**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академических часов: 12**

**Преподаватель Смирнов Никита**

### **В ПРОГРАММЕ КУРСА:**

- Разработка десертного меню для кейтеринга под разные виды мероприятий.
- Составление меню из классических десертов в мини формате.
- Необходимый инвентарь, посуда и оборудование.
- Условия, сроки хранения, и реализации десертов.
- Технология приготовления десертов.
- Варианты подачи и декора.

### **В МЕНЮ КУРСА:**

- Торт «Крокембуш».
- Десерт «Шоко трио» мини.
- Ягодный суп.
- Ореховый мини-тарт с меренгой и лимонным курдом.
- Панна-котта 3 вкуса (малина, фисташка, каймак).
- Французский «Канеле».
- Трайф «Тирамису».
- Мини-эклеры с ванильным кремом и соленой карамелью.

### **В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ:**

- Знания о технологии и способах приготовления десертов.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату в Телеграм.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

**Стоимость курса 24 000 рублей**

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

**+7 (499) 136 81 29; +7 (903) 136 81 29; +7 (925) 376 59 91**