

ШЕФ-КОНДИТЕР

Продолжительность: 10 дней

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 73

Преподаватели: Петр Лапенков, Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА

Теоретическая часть

- Должностные обязанности.
- Организация и руководство производственными процессами.
- Совершенствования организации производственных процессов.
- Управление персоналом.
- Организация работы трудового коллектива, технологии обеспечения ритмичного производства кондитерских изделий в соответствии с ассортиментом и качеством.
- Нормативная документация: рецептура для производства, технологические карты, технико-технологические карты совместно с технологом.
- Распределение производственных задач.
- Бракераж готовой продукции.
- Контроль и условия хранения продуктов и готовой продукции ХАССП.
- Контроль эксплуатации оборудования и инвентаря.
- Разработка новых кондитерских изделий и технология их запуска.

Практическая часть

- Технология сборки десертов на тарелке. Заготовки полуфабрикатов.
- Эклеры, шу, профитроли – основы идеального заварного теста. Варианты для творческого создания собственных кондитерских изделий на основе заварного теста. Изготовление кремов и начинок. Варианты работы с шу. Десертная подача шу с различными начинками и соусами. Варианты сборки и оформления Сент-оноре.
- Тарталетки. Технология приготовления на поток. Организация технических процессов. Технология приготовления песочного теста для тарталеток, кремов.
- Торты и пирожные. Технологию приготовления бисквитов, кремов, муссов и гляссажа. Дизайн и подача. Сроки и условия хранения и реализации.

В МЕНЮ КУРСА

Изделия из заварного теста

- Эклер «Земляника-лайм».
- Эклер «Клубника-ваниль-фисташка».
- Эклер «Пралине-карамель-юзу».
- Шу «Шоколад-тонко».
- Шу «Манго-малина».
- Шу «Матча-ваниль-личи».
- Сент-Оноре «Апельсиновый с карамелью».
- Сент-Оноре «Ваниль - Крем-Брюле».

Пирожные

- Пирожное «Солнечное» (кокосово-миндальное сабле, компот из ревеня и вишни, ванильный крем).

- Пирожное «Весна» (миндальный бисквит, песочное сабле, дикая клубника-конфи, засахаренный миндальный мусс).
- Пирожное «Клубнично-мятное» (сабле Viennese, клубника +мята желе, мусс на основе греческого йогурта).
- Пирожное «Всплеск» (нежный лимонно-миндальный бисквит, юзу-карамель, тропический мусс)
- Пирожное «Feather» (пёрышко) (Тонко фондант бисквит, черносмородиновый крем, крем «Ваниль-маскарпоне»).

Торты

- Торт «Абрикос - маракуйя» (масляный женеvский бисквит, крем «Абрикос-маракуйя», крем «Ваниль-маскарпоне»).
- Торт «Муалю с бобами тонко» (шоколадное муалю, ганаш «Тонко»).
- Торт «Бадьян» («Спайси» бисквит, жареный манго и персик, имбирь и молочный шоколад «Шантили», «Гурме» с орехом).
- Торт «Milky way» (орехово-медовый бисквит, бейлис-крем, кофейный мусс).
- Торт «Чёрный лес с Греотином» (шоколадный бисквит, ванильно-вишневый мусс, вишня «Греотин», шоколадный мусс).
- Торт «Passionata» (миндально-кокосовый штрейзель, ромовая баба в сиропе, кокосовый мусс, крем «Маракуйя»).

Тарталетки

- Ягодная тарталетка.
- Тарталетка шоколадная с карамелью и орехами.
- Тарталетка «Экзотик».

Десерты на тарелке

- «Тропики и сладость клубники» (кокосовый штрейзель, влажный кокосовый бисквит, клубнично -лимонное конфи, взбитый ганаш из белого шоколада с лимоном, взбитое желе с каламанси и ананасом).
- «Смесь Ароматов» (рис с ванилью, лимоном и миндальным молоком, конфи из папайи и лайма, курд из тропических фруктов, хрустящее сабле).
- «Гранд Крю с чёрным шоколадом и равиоли с йогуртом» (шоколадное муалю с насыщенным ганашем и равиоли с йогуртом).
- Апельсиновый конфи с пряностями и миндалем.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии приготовления идеальных кондитерских изделий.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом Академии кулинарного искусства Эксклюзив и удостоверение государственного образца.

Стоимость курса 120 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru и по телефонам

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