

Торты для ритейла. Заморозка, упаковка, маркетинг

17 – 20 августа 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 26

Преподаватель Евгений Грицепанов



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Как правильно составить матрицу меню для ритейла.
- Упаковка для современной витрины, разновидности. Оформление, брендинг, транспортировка.
- Технология заморозки.
- Технология приготовления ассортимента тортов для ритейла.
- Дизайн и упаковка тортов.
- Ягодная коллекция тортов. Как по одной рецептуре сделать разные вкусы.
- Шоколадная коллекция. Как создать шоколадную коллекцию с минимумом шоколада, чтобы уменьшить себестоимость, но оставить оригинальный вкус.
- Коллекция «Заморские десерты». Оригинальные вкусовые сочетания.
- Классическая коллекция. Как классическим десертам добавить новое восприятие.

В МЕНЮ КУРСА

- Торт «Манго-маракуйя».
- Торт «Черная смородина».
- Торт «Брусника».
- Торт «Абрикос».
- Торт «Шоколадно-банановый».
- Брауни.
- Торт «Шоколадно-карамельный топ».
- Орехово-карамельный торт с молочным шоколадом.
- Тайский торт с манго.
- Карибский торт.
- Торт «Индийское солнце».
- Японский торт с зеленым чаем и лаймом.
- Бабушкин сметанник.
- Наполеон.
- Шарлотка как у мамы.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры.
- Знания о технологии приготовления тортов для ритейла.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 48 000 р.

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

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