

МАСТЕР-КОНДИТЕР

12 – 23 октября 2026г.

Время занятий 11:00-17:00

Академические часы: 73

Преподаватели: Евгений Грицепанов и Анна Заборская



ПРОГРАММА И МЕНЮ КУРСА:

ОСНОВНЫЕ БАЗОВЫЕ ЗНАНИЯ И НАВЫКИ КОНДИТЕРА. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.

- Санитария и гигиена. Нормы СанПиН, личная гигиена, правила обработки инвентаря и хранения продуктов.
- Организация рабочего места кондитера. Оборудование и инвентарь.
- Ингредиенты. Химия сахаров, жиров, белков. Работа с загустителями и их взаимозаменяемость.
- Технологическая документация, как читать и составлять ТТК.
- Должностная инструкция кондитера.
- Правила хранения продуктов. Контроль качества сырья и продукции.

Бисквитные торты

- Виды бисквитов. Секреты пышности и сочности. Технология выпекания и охлаждения.
- Кремы для сборки и выравнивания. Работа с крем-чизом, ганашами и масляными основами.
- Технология приготовления начинок, кули, муссов.
- Техника сборки слоев торта.
- Техника украшения торта. Работа с кондитерскими мешками и насадками.
- Стабилизация. Понимание роли стабилизаторов и загустителей.
- Температурный режим и хранение. Правильное охлаждение и замораживание тортов. Сроки хранения готовых изделий.
- Создание многослойных тортов. Принципы построения сложных конструкций.
- Баланс вкусов и текстур.
- Работа с инструментами и оборудованием.

В меню:

- Шоколадный торт (Шоколадный бисквит, шоколадный крем с маскарпоне, кофейный крем с маскарпоне).
- Торт «Малиновое облако» (Ванильный бисквит, крем-мусс с творожным сыром, малиновая начинка).
- Торт «Фисташка-малина» (Фисташковый бисквит, фисташковый крем на основе белого шоколада, малиновая начинка).

Муссовые торты

- Технология приготовления бисквитов. 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. Тенденции и тонкости. Правила построения кондитерской витрины.

В меню:

- Муссовый торт «Шоколадно-карамельный».
- Муссовый торт «Миндальный».
- Муссовый торт «Шоколад, карамель, малина».

Эклеры, 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 «Шоколадная классика».
- Шу «Пина-колада».
- Шу «Ванильный рай».

Зефир, маршмеллоу

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

В меню:

- Зефир классический.
- Зефир «Банан-маракуйя».
- Маршмеллоу.

Макаронс

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

В меню:

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

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.
- Мраморный кекс.
- Кекс «Маулю».

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

Стоимость курса 154 000 рублей

Наши контакты

Тел.: +7(499)136-81-29, +7(925)376-59-91

Telegram: @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

Max: +7(925)376-59-91

Email: exklyuziv.akademia@yandex.ru