

Онлайн мастер-класс «Технологические и калькуляционные карты. Строим систему контроля себестоимости»

1 октября 2026 года

Время занятий с 12:00 до 15:00 по мск. времени

Преподаватель: Елена Шрамко

В ПРОГРАММЕ МАСТЕР-КЛАССА

- Разбор терминологии. Рецепт, технологическая карта (ТК), калькуляционная карта и технико-технологическая карта (ТТК) - в чем разница, для чего нужен каждый документ.
- Правила оформления ТТК и калькуляций на предприятии.
- Холодная обработка. Как правильно закладывать отходы при чистке сырья (скорлупа яиц, кожура фруктов, зачистка масла) и почему расчет по «Нетто» убивает маржу.
- Горячая обработка. Физика и математика процессов упека (выпечка бисквитов, теста) и уварки (сиропы, карамель, ягодные конфитюры).
- Потери при сборке и зачистке. Как нормировать остатки.
- Пошаговая формула расчета себестоимости 1 кг готового полуфабриката и 1 порции десерта.
- Учет стоимости индивидуальной и групповой упаковки.
- Как пересчитывать себестоимость при смене цен у поставщиков без переписывания всего меню.
- Чем Food Cost (сырьевая себестоимость) отличается от себестоимости готового изделия.
- Как заложить в стоимость изделия накладные расходы: аренду, коммунальные платежи (электричество/вода), ФОТ (зарплату кондитера), амортизацию оборудования и процент на брак/списания.
- Расчет коэффициента накладных расходов и формирование правильной продажной цены.

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Системные профессиональные знания. Вы навсегда поймете логику кондитерской математики, перестанете бояться расчетов и сможете легко просчитать себестоимость любого, даже самого сложного десерта.
- Готовый пакет методических материалов.
- Доступ к пересмотру записи онлайн-эфира на 14 дней. Вы сможете в любой момент пересмотреть мастер-класс.
- Доступ в закрытый Telegram-чат участников. Пространство для обмена опытом и общения с коллегами-единомышленниками.
- Именной Сертификат установленного образца, подтверждающий прохождение мастер-класса в Школе кулинарного искусства CULINART.

Стоимость курса 14 900 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