



Каменск-Уральский
ТЕХНИКУМ
ТОРГОВЛИ И СЕРВИСА

Домашний кондитер



Продолжительность курса
30 часов

Стоимость 2500руб.

(в т.ч. частично продукты)

Домашний кондитер - сладости с душой

Самые талантливые пекари и кондитеры вкладывают в продукцию всю свою душу и умения, чтобы приготовить сладости, которые будут радовать вас даже в самый пасмурный день.

Мы с трепетом относимся к своим обучаемым и всегда находим индивидуальный подход к каждому.

В процессе изучения программы Вы приобретете первичные знания и навыки по приготовления кондитерских изделий: пирожное, творожный кекс, сметанник, профитроли, эклеры, бисквит: медовый, шоколадный и другое.







Программа направлена на совершенствование профессиональной деятельности:

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству

Программа «Домашний кондитер»

способствует развитию обоняния, творческому воображению, ловкости рук, тренирует память

и ведет к самосовершенствованию и желанию создать свой собственный шедевр

