



Kuchařský tým MAKRO

Kulinářský kurz

Rozpékání pečiva a obsluha technologie

Náš specialista Vás interaktivní formou zasvětil do tajů správné obsluhy technologie a způsobu, jak lehce a vhodně připravit a prezentovat čerstvě rozpékané pečivo. Dále Vám poradíme různé triky, na co být opatrný při přípravě. Tento odborný kurz je vhodný pro maloobchodníky a dále pro personál rozpékající čerstvé pečivo v různých gastronomických provozech.

Čím začneme?

Společně si rozpečeme:

- Mražené a chlazené pečivo
- Vlastnoručně připravené pečivo
- Sladké a slané pečivo

Dále probereme přípravu:

- V horkovzdušné troubě
- V troubě s připařováním
- V konvektomatu

Základní technologické postupy přípravy:

- Praktická část a procvičování rozpékání pečiva
- Prezentace výrobků sortimentu MAKRO



Kulinářský kurz je určen pro registrované maloobchodníky a HoReCa partnery velkoobchodních středisek MAKRO. Kurz probíhá za účasti max. 15 osob, které mají možnost aktivně připravovat pečivo společně se šéfkuchaři MAKRO. Kurzovné činí 299 Kč (bez DPH).

Neváhejte a rezervujte si svou účast po dohodě se svým obchodním zástupcem MAKRO. V případě jakéhokoliv dotazu kontaktujte pracovníky obchodního týmu MAKRO, příp. pracovníky Pultu služeb partnerům.

m.gastronomie

www.makro.cz

makro
Partner profesionálů