

Курсы Пекарь-Тестовод



Минск, Беларусь

Можно ли сделать карьеру, добиться успеха, работая пекарем?

Можно и даже быстрее, чем в других ремесленных профессиях.

Представляем Вам уникальную программу обучения профессиональных пекарей. Целью данного курса мы ставим: подготовить специалистов по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий, знающих технологию производства и нормы расхода материала, умеющих работать с современным оборудованием и контролировать хлебопекарный процесс.

Пекарь - профессия творческая. Уникальность полученной профессии состоит в том, что профессиональные пекари производят широкий спектр продуктов, включая хлеб, торты, пирожные, печенье и пироги. Они работают на пекарнях и в кондитерских цехах, кафе, ресторанах и хлебозаводах, которые производят хлебобулочные изделия в массовом масштабе. Чтобы стать профессиональным пекарем необходимо знание, время и опыт работы. Начните строить свою карьеру с обучения в образовательном центре «ЮлТан plus». Талантливые мастера – пекари сейчас нарасхват и в Белоруссии, и за рубежом. Полученные знания помогут Вам научиться выпекать самые вкусные изделия из теста и создавать собственные неповторимые рецепты!

Образовательный центр "ЮлТан plus"

тел. +375 44 567 45 04

www.yultan.by

Цена: Договорная

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: неуместен

ЮлТан plus Татьяна

+375 33 350 85 73

Минск