

Корпоративное обучение:
Мастер-классы для производственного персонала

I. Почему это важно

Развитие кухни невозможно без постоянного совершенствования технологий приготовления, обновления ассортимента и повышения профессионального мастерства персонала.

Практические мастер-классы позволяют познакомиться с современными гастрономическими тенденциями, освоить новые технологии, повысить качество выпускаемой продукции и расширить коммерческий потенциал предприятия.

Корпоративное обучение: **Мастер-классы для производственного персонала**

II. Основные темы

1. Современные технологии приготовления блюд.

Практические мастер-классы по приготовлению блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей и других категорий продуктов с использованием современных технологий.

2. Разработка и обновление ассортимента.

Создание новых блюд, обновление основного и сезонного меню, разработка банкетных предложений, тематических меню и специальных гастрономических проектов.

3. Выпечка и кондитерское производство.

Современные технологии приготовления хлебобулочных, кондитерских и мучных изделий, расширение ассортимента и повышение качества продукции.

4. Специализированные направления.

Организация шведской линии, банкетное обслуживание, кейтеринг, кухни народов мира, праздничные и тематические меню, а также другие специализированные направления в зависимости от задач предприятия.

5. Практическая отработка технологий.

Отработка технологий приготовления, оформления и подачи блюд, разбор производственных нюансов, современных подходов к организации работы кухни и обмен профессиональным опытом.

6. Индивидуальная адаптация программы.

Тематика мастер-классов формируется с учётом концепции предприятия, уровня подготовки персонала, производственных возможностей и задач бизнеса.

Корпоративное обучение:
Мастер-классы для производственного персонала

III. Как проходит работа

- Определение целей и тематики мастер-класса.
- Подготовка программы с учётом специфики предприятия.
- Демонстрация современных технологий приготовления.
- Практическая работа участников под руководством шеф-эксперта.
- Разбор технологических особенностей и типичных ошибок.
- Рекомендации по внедрению новых блюд и технологий в ежедневную работу предприятия.

Корпоративное обучение:
Мастер-классы для производственного персонала

IV. Результат

- Обновление ассортимента и меню.
- Современные технологии приготовления блюд.
- Повышение профессионального уровня производственного персонала.
- Практические решения, готовые к внедрению.
- Повышение качества выпускаемой продукции.
- Расширение коммерческих возможностей предприятия.
- Развитие производственных компетенций команды.
- Создание конкурентных преимуществ за счёт современных гастрономических решений.