

## Екі күндік ШЕБЕР-СЫНЫБЫ

«Дәмді нан пісіру өнері»

"Ашытылған нан және Вена кондитерлік өнімдері  
Шебер-сынып бағдарламасы:

- Круассан классический
- Круассан цветной
- Шоқирап-японский молочный хлеб
- Хала
- Хлеб на закваске
- Ржаной хлеб 100% ржаной (Rye bread 100% rye flour)
- Stollen-Немецкий рождественский хлеб
- Багет французский
- Багет декоративный



МАХМУТОВ ЕРКЕБУЛАН СЕРІКБАЙҰЛЫ



Дата и время проведения: 15.11-16.11.2022г. в 10.00 ч.

Стоимость мастер-класса: 50000 тг.  
(места ограничены)

По окончании выдается СЕРТИФИКАТ и МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

Место проведения: ГККП «Колледж общественного питания и сервиса»

Адрес: г. Астана, ул.Б.Майлина 12  
Обращаться по номеру 8 (7172) 57-01-71,  
8 707 902 75 14





# Екі күндік шебер-сыныбы



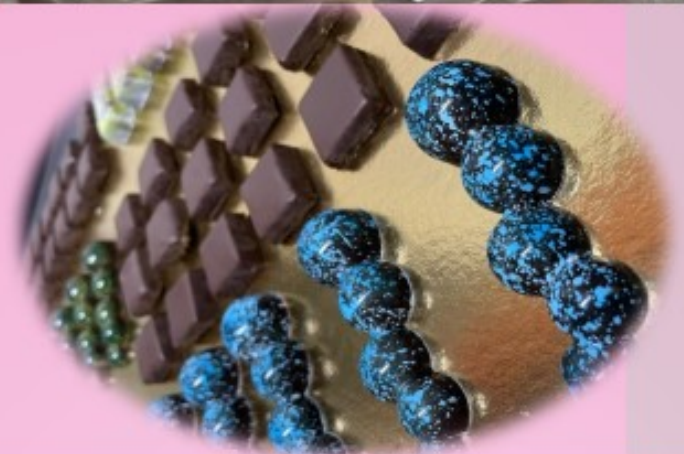
*Жумагази Жазира Сакенқызы-  
КОНДИТЕР* высшей  
категории.

*Победитель Республиканского  
чемпионата WSK, участник  
Мирового чемпионата WS,  
призер WS Russia чемпионата,  
Мастер производственного  
обучения по специальности  
«Организация питания»,  
молодой специалист  
колледжа.*



## Шебер-сынып бағдарламасы:

- ✓ *Макаронс лимонный*
- ✓ *Макаронс клубничный*
- ✓ *Приготовление «Анна Павлова»*
- ✓ *Корпусная конфета «Фисташка»*
- ✓ *Корпусная конфета сливочный*
- ✓ *Антреме «Муссовый торт»- Джин маракуйя*
- ✓ *Антреме Муссовый торт-шоколадный пломбир*
- ✓ *Тирамису (приготовления десерта, приготовления печенья Савоярди)*



**Дата и время проведения:**

**17.11-18.11.2022г. в 10.00 ч.**

**Стоимость мастер-класса: 60000 тг.**

**(места ограничены)**

**По окончании выдается СЕРТИФИКАТ и**

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ**

**Место проведения: ГККП «Колледж**

**общественного**

**питания и сервиса»**

**Адрес: г. Астана, ул.Б.Майлина 12**

**Обращаться по номеру 8 (7172) 57-01-71,**

**8 707 902 75 14**





**БОЛСХАН БАЙЖИГИТ**  
Мастер пекарь высшей  
категории

## Сынып-Шебер

*«Дәмді НАН пісіру өнері»  
"Ашытылған нан және Вена  
кондитерлік өнімдері"*



**МАХМУТОВ ЕРКЕБУЛАН СЕРІКБАЙҰЛЫ**  
Победитель Республиканского чемпионата  
WSK 2021, лучший выпускник нашего  
колледжа, Мастер производственного  
обучения, молодой специалист.

### Сынып-шебер бағдарламасы:

- технология приготовления закваски;
- технология приготовления ржаной закваски из ферментированного солода;
- Шартин семенами льна;
- бородинский хлеб с черносливом;
- чиабатта цельнозерновой;
- хлеб семенами подсолнухи;
- классический батон;
- домашний хлеб;
- круассан классический;
- Бриошь;
- круассан шоколадом;
- круассан лимонный;
- круассан red velvet;
- круассан фисташковый;
- дениш с маком;
- дениш с корицей;
- слойка с ягодами;
- Булочки;

Дата и время проведения: 30-31 марта 2022г. в 10.00 ч.

Стоимость мастер-класса: 95 000 тг.

По окончании выдается СЕРТИФИКАТ и  
МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

Место проведения: ГККП «Колледж общественного  
питания и сервиса»

Адрес: г.Нур-Султан, ул.Б.Майлина 12

Обращаться по номеру 8 (7172) 57-01-71, 8 707 902 75 14





**БОЛСХАН БАЙЖИГИТ**  
Мастер пекарь высшей  
категории

## МАСТЕР-КЛАСС

*«Искусство вытекания вкусного хлеба»  
«Хлеб на закваске и венская выпечка»*



**МАХМУТОВ ЕРКЕБУЛАН СЕРІКБАЙҰЛЫ**  
Победитель Республиканского чемпионата  
WSK 2021, лучший выпускник нашего  
колледжа, Мастер производственного  
обучения, молодой специалист.

### Программа мастер-класса:

- технология приготовления закваски;
- технология приготовления ржаной закваски из ферментированного солода;
- Шартин семенами льна;
- бородинский хлеб с черносливом;
- чабатта цельнозерновой;
- хлеб семенами подсолнухи;
- классический батон;
- домашний хлеб;
- круассан классический;
- Бриошь;
- круассан шоколадом;
- круассан лимонный;
- круассан red velvet;
- круассан фисташковый;
- дениш с маком;
- дениш с корицей;
- слойка с ягодами;
- Булочки;

Дата и время проведения: 30-31 марта 2022г. в 10.00 ч.

Стоимость мастер-класса: 95 000 тг.

По окончании выдается СЕРТИФИКАТ и  
МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

Место проведения: ГККП «Колледж общественного  
питания и сервиса»

Адрес: г.Нур-Султан, ул.Б.Майлина 12

Обращаться по номеру 8 (7172) 57-01-71, 8 707 902 75 14