

Kunst, smak i inspiracje



Program Strefy Mistrza Branży

Sobota, 12 marca

10.00 – 11.50 Kawa i ciasta – sztuka połączenia kaw i deserów – Wojciech Reizer, Corriere Caffè

12.00 – 13.20 Lody nie takie straszne jak je malują, czyli wszystko co powinniśmy wiedzieć o lodach, prezentacja połączona z degustacją – Sławomir Szewczyk, Sempre Group

13.30 – 14.20 Modelowanie figurek z masy cukrowej i czekolady plastycznej – Anna Daraż, Pracownia Tortów „Nieżle Ciacho”

14.30 – 15.20 Trufle bez cukru – Anna Szczepiek, Gabriela Wesół, Sztuka Czekolady

15.30 – 17.00 Kanty w tortach i figurki wielkanocne z masy cukrowej – Kinga Jakimowicz, Pracownia Cukiernicza „Torcik”

Niedziela, 13 marca

10.00 – 11.20 Ekologiczne rzemiosło: chleby z innej mąki – biopiekarz Bogdan Smolorz, Mariola Smolorz, BioPiekarnia

11.30 – 12.50 Wykorzystanie nadzień termostabilnych Lauretta (owocowych i kremowych) do ciastek francuskich oraz zastosowanie nowego bezbarwnego żelu dekoracyjnego Cristalli, gotowego do użycia w żelownicach lub bez żelownic – Mariusz Misiewicz, Kandy

13.00 – 13.50 Nowe trendy lodów rzemieślniczych – Dawid Szulc, Comprital Polska

Tematyka:

- Lody Fit – proteinowe podejście do tematu lodów, czyli jak zająć się lodami i mieć spokojne sumienie.
- Weganie w lodziarni – czy sorbety to jedyne lody dla wegan? Jak poszerzyć grono klientów o kolejną grupę docelową

14.00 – 15.30 Dekoracje wielkanocne z czekolady – kreatywne wykorzystanie czekolady, barwników, zamszu oraz foli karotenowych – Joanna Olszewska (właścicielka Chocoevents), Sempre Group

15.40 – 17.00 Wielkanoc w stylu angielskim. Sweet table by Katie's Cupcake – Katarzyna i Michał Wójcikowie, Tomek Czarnecki, Katie's Cupcake

Poniedziałek, 14 marca

10.00 – 12.00 Warsztaty: Jak otworzyć lodziarnie – Krzysztof Smoleń, Sempre Group

12.15 – 14.15 KarneLoVe fascynacje, czyli pozytywnie zakręcone wariacje z cukru – Teresa Trzaskalik, AKO

14.30 – 16.00 Kawa i ciasta – sztuka połączenia kaw i deserów – Wojciech Reizer, Corriere Caffè

Stałe punkty konsultacyjne:

Oblicz wartości odżywcze i energetyczne swoich produktów dzięki FOODCAL. Wszystko o znakowaniu wartością odżywczą zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 1169/2011. W naszym punkcie konsultacyjnym dowiesz się:

- Jak najszybciej policzyć wartości odżywcze i energetyczne?
- Czy koniecznie trzeba oddać do analizy laboratoryjnej wszystkie swoje produkty?
- Skąd czerpać informacje o wartościach odżywczych surowców?
- Jaki jest wpływ procesów technologicznych na wartości odżywcze?
- Jak udowodnić poprawność danych w razie kontroli?
- Jak działa program Nutrition Calculator FOODCAL?

W punkcie będzie można odebrać rabat na usługę obliczenia wartości odżywczej na kwotę 500 zł

Konsultanci: Agata Kondrat, Dariusz Młynarczyk

Szkolenie Obsługi Klienta – może być bezpłatne – konsultacje i zapisy na Szkolenie Obsługi Klienta – kompleksowe szkolenie jednego dnia dla pracowników piekarni, cukierni, lodziarni i kawiarni, prowadzone na terenie lokalu firmy. W punkcie konsultacyjnym dowiesz się również, jak pozyskać dofinansowanie na poziomie 100% w oparciu o zasoby Krajowy Fundusz Szkoleniowy.

Konsultant: Michał Rusek

Codziennie świeżą kawę włoską Attibassi i Carracci zapewni firma Corriere Caffè.