

## Baristyka

Espresso i kawy czarne  
Spienianie mleka i kawy ze spienionym mlekiem  
Latte art  
Alternatywne sposoby parzenia kaw

## Desery i wypieki

Desery kawiarniane  
Wypieki kawiarniane słodkie i wytrawne  
Przekąski kawiarniane na wypiekach wytrawnych i słodkich  
Desery restauracyjne  
Wypieki restauracyjne słodkie  
Wypieki restauracyjne wytrawne  
Pieczywo restauracyjne

## Marketing i zarządzanie w branży HORECA

Skuteczny marketing  
Prowadzenie Social Mediów  
Zarządzanie kosztami  
Analiza danych sprzedażowych  
Zabiegi zwiększające sprzedaż  
Zabiegi podnoszące marżowość  
Zarządzanie personelem poprzez zarządzanie różnorodnością  
Poprawna polityka zakupowa oraz magazynowa

## Szkolenia kulinarne

Śniadania hotelowe (najważniejszy posiłek w Hotelu)  
Śniadania restauracyjne, kawiarniane  
Dania restauracyjne (przekąski, zupy, dania główne, sałatki)  
Dania typu fast food typu rzemieślniczego  
Dania kuchni regionalnych  
Dania bankietowe (gorące oraz podawane na zimno)  
Wyroby wędliniarskie  
Pieczywo restauracyjne  
Kiszonki i ich wykorzystanie w restauracjach

## Catering

Zarządzanie firmą cateringową i pozyskiwanie nowych klientów  
Dania cateringowe

## Obsługa gości

Serwowanie i sprzedaż dań  
Serwowanie i sprzedaż napoi  
System dbania o salę restauracyjną  
Dekoracje restauracyjne  
Dekorowanie stołów bankietowych

**Programy szkoleń dopasowujemy indywidualnie do potrzeb firmy. Na bezpłatnej konsultacji z ekspertem kulinarnym przeprowadzamy analizę potrzeb, dzięki której możemy połączyć najważniejsze elementy szkoleń tworząc unikalną ofertę, realizującą cele biznesowe.**

**zadzwoń: +48 502 27 27 11**

INSPIRACJE Edukacja i Biznes Kinga Rożniata, ul. Pionierów 3-5 Gorzów Wielkopolskich 66-400

[inspiracje.pro](http://inspiracje.pro)



FACEBOOK



GOOGLE



STRONA WWW



INSTAGRAM

*Dotyczy do nas!*