|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент страницы** | **Контент** |
| **Header. Навигация и промоблок** | |
| Заголовок | Арзамасская ассоциация кулинаров и хлебопеков |
| Подзаголовок | Развитие индустрии питания и  гостеприимства в Арзамасском крае |
| Меню сайта | Главная, Мероприятия, Обучение, Мастер-классы, Контакты |
| **I. Раздел “Главная” - цель и задачи Ассоциации** | |
| Главная. Подраздел “О нас” | |
| Заголовок | Об Ассоциации |
| Текст | Арзамасская ассоциация кулинаров и хлебопеков является добровольным объединением юридических и физических лиц, ведущих свою деятельность в сфере общественного питания.  Ассоциация создана для представления общих интересов её участников, координации партнерских отношений, для оказания содействия повышению качества предоставляемых услуг, содействия развитию и росту профессионального уровня отрасли гостеприимства Арзамасского края. |
| Главная. Подраздел “Направления деятельности” | |
| Подзаголовок | Направления деятельности |
| Текст | Представление и защита интересов членов Ассоциации  Развитие сотрудничества между организациями, работающими в сфере массового питания и услуг  Развитие мастерства кулинаров и хлебопеков Арзамасского края, обмен опытом, участие в конкурсах  Повышение престижа кулинарных профессий, воспитание молодых специалистов  Повышение квалификации сотрудников, занятых в сфере гостеприимства Арзамасского края |
| Главная. Подраздел “Приглашение к целевому действию” | |
| Кнопка целевого действия (открытие формы обратной связи) | Вступить в Ассоциацию |
| Текст приглашения | Членство в ассоциации дает возможность совместно расти и развиваться, сохраняя и развивая богатейшие традиции национальной кухни, повышая уровень профессионального мастерства и продвигая на российской гастрономической арене кулинарное искусство лучших арзамасских поваров |
| **II. Раздел “Мероприятия” - новостной блок о событиях и проектах** | |
| Заголовок | Мероприятия |
| Заголовки блоков  (каждый блок служит ссылкой на страницу с одноименным названием, с текстом “Страница в разработке”) | Вступление в Ассоциацию  Мастер-классы  Курсы повышения квалификации  Фестивали и конкурсы |
| Кнопка | Все мероприятия (переход на страницу с новостями) |
| **III. Раздел “Обучение”** | |
| Заголовок | Обучение |
| Текст | Члены Арзамасской Ассоциации кулинаров и хлебопеков могут проходить обучение на базе Нижегородского экономико-технологического колледжа (НЭТК) по основным и дополнительным образовательным программам, таким как:   * Технология продукции общественного питания (очная и заочная формы обучения); * Основы поварского дела; * Основы пекарского дела. |
| **IV. Раздел “Мастер-классы”** | |
| Заголовок и текст | **Молекулярная кухня**  Мастер-классе "Новые горизонты" с элементами молекулярной кухни. Организаторами данного мероприятия выступила Ассоциация кулинаров Нижнего Новгорода. |
| Заголовок и текст | **Новогодний декор стола**  Новогодний мастер-класс по праздничному декору стола и тарелок на базе Нижегородского экономико-технологического колледжа. |
| Заголовок и текст | **Праздничная сервировка**  Новогодний подарок сервировки стола от студенток специальности "Технология продукции общественного питания" НЭТК |
| Кнопка | Все мастер-классы |
| **V. Раздел “Приглашение к регистрации”** | |
| Заголовок | отсутствует |
| Текст | Вступить в Ассоциацию |
| Кнопка | Подать заявку |
| **Footer** | |
| Заголовок | отсутствует |
| Текст | © 2018-2019 Арзамасская Ассоциация кондитеров и хлебопеков |
|  | 607228, Нижегородская обл., г Арзамас, проспект Ленина, 200, каб. 7 |
|  | [atpk-itc@yandex.ru](mailto:atpk-itc@yandex.ru) |
|  | 8 (83147) 7-19-94 |

Тексты для страниц с подробностями

**Вступление в Ассоциацию**

15 октября студенты второго и третьего курса специальности "Технология продукции общественного питания" Нижегородского экономико-технологического колледжа пополнили ряды членов Арзамасской ассоциации кулинаров и хлебопеков. Им были вручены именные сертификаты. Поздравляем ребят с этим событием!

**Мастер-классы**

18 октября студенты второго и третьего курса специальности "Технология продукции общественного питания" побывали на открытом мастер-классе "Новые горизонты" с элементами молекулярной кухни. Организаторами данного мероприятия выступила Ассоциация кулинаров Нижнего Новгорода.

**Курсы повышения квалификации**

30 октября в Нижегородском экономико-технологическом колледже Арзамасской ассоциацией кулинаров и хлебопеков были проведены курсы повышения квалификации технологов, поваров, кондитеров и пекарей. В организации курсов приняли участие специалисты компании ООО "Узловский молочный комбинат".

**Мастер-классы**

18 декабря Арзамасская ассоциация кулинаров и хлебопеков проводила новогодний мастер-класс по праздничному декору стола и тарелок на базе Нижегородского экономико-технологического колледжа. Классическими элементами новогоднего декора считаются еловые ветки, звезды, шишки, свечки, гирлянды и многое другое. Даже леденцы, которые предназначены для угощения гостей, могут превратиться в декоративный элемент. Можно разместить на столе пряничную елку, фигурки оленя или петушка. А различные растения на столе будут символизировать начало нового года.