



## AMIVEL A NÉPET ETETIK

Üdvözlünk a tanműhelyben! Itt tanítják a mesterek következő generációit a régi fogásokra, és az újabb édességdivatokra, hogy sikeres maradjon a cég. Kattints a videóra, hogy megismerd a siker legősibb szabályát!

Ha esetleg nem tudod, miről van szó, nézd meg bevezető videónkat és a letölthető tanári segédletet, melyeket itt (kezdő oldal vagy videó linkje) találsz.



Youtube



## HASZNÁLD A FEJED!

Tervezzetek választékot! Nézzétek át az alább felsorolt három cukrászda típust, és állítsatok össze mindegyikhez olyan süteménykínálatot, ami a vásárlók igényeit kielégítheti! Legalább kétféle süteményt, egy édes és egy sós aprósüteményt válogassatok össze. Meg tudjátok indokolni, miért pont ezeket választottátok?

<https://view.genial.ly/60c30e914adf1a0df9c81ee7>



## PATTANJ FEL!

Milyen különleges fagyikat ismertek? Használjátok a fantáziátokat, és tervezetek fagyaltot "Madame Gerbeaud" névvel! Milyen összetevőkből állna? Milyen íz dominálna?

Mit tükrözne Gerbeaud asszonyról (feleség, anyuka, vezető, kedves, szigorú, stb.)? Hol árulnátok?



## EGY KIS LAZÍTÁS...

<https://www.youtube.com/watch?v=52mW8cf5YoU>