



Фотоотчет о тренинге в Академии шоколада (Цюрих, Швейцария)

1. Утро, первый день. Всё началось с небольшой официальной части. Фотография сделана в аудитории, где проходят демонстрации. Непосредственно к ней прилегает учебный цех.



2. Цех современный. С полным набором качественного оборудования. Вот, например, столы с мраморной поверхностью - полюбуйтесь. Вдоль стены с окнами стоят машины для темперирования белого, молочного и темного шоколада, и стеллажи для заготовок. Обратите внимание на удлинитель, свисающий с потолка. Очень удобно, особенно если столы сдвинуты, – минимум проводов на полу. Споткнуться тяжело.



3. Мартина развешивала продукты для участников. Вот справа, приготовлена начинка. По-моему, ей нравится.



4. Вдоль стены расположены холодильники, морозильники и печи. Эдуард сказал: «В технике для кухни – это «Мерседес»».



5. По ходу тренинга Филипп и Ришар что-то прорабатывали. Либо участвовали в процессе с кем-нибудь из участников. Галина указывает на интересную электрическую плитку. Если на ней ничего не стоит, то она автоматически отключается.



6. Дирижер.



7. Приступили к изготовлению конфет.



8. Сергей оценивает, как всё организовано у них в Академии. Вот, например, вентиляция и проводка неспрятаны под подвесной потолок. Оцените, как эффективно и экономично освещены рабочие места



9. Сборка фигуры



10. Хороший шоколадный стол.



11. Всем спасибо: Лена, Саша, Филипп, Ришар, Франсуа, Сергей, Галина, Мартина, Оксана, Эдуард, Лена, Лена, Света.

