

**ЧАСТНОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ
«ВАРФОЛОМЕЕВО»**

Мындарь Вероника Тх-419

ГЛАВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Прасковья ФЛП Варфоломеева П.Т.
- Адрес: Украина, г. Харьков
ул. Академика Павлова, 271
- Телефон: 097-197-91-40, 095-411-38-18
- Компания Прасковья предоставляет кондитерские изделия на заказ. Главный слоган ФЛП Варфоломеева, который расположен на главной странице каталога продукции компании: "Клиент - наш друг любимый!". "Прасковья" - один из самых известных кондитерских цехов г. Харьков.

АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

КАРАВАИ и СВАДЕБНЫЕ ТОРТЫ ПОД ЗАКАЗ



Вафельные полуфабрикаты



НАШИ ТЕЛЕФОНЫ:

097-197-91-40

095-411-38-18

(057) 764-17-56

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ПОД ЗАКАЗ

ПРАСКОВЬЯ



КЛИЕНТ - НАШ ДРУГ ЛЮБИМЫЙ!



ПЕЧЕНЬЕ



«ХАЧАПУРИ»

«НУТЕЛЛА»

«МИШКА МАЛЕНЬКИЙ»
(МИШКА ГАММИ)

«МАФИК»

«К МОЛОЧКУ»
(топленое молоко)

«ВКУСНЯШКА»

«ЗАВИТОК»

«ПАЛОЧКА ДЖЕМ»

«ЛЕТНЕЕ»

«ЧАЙНАЯ РОЗА»

«БУЛКА
СЕМЕЙНАЯ»

«ОРЕХОВЫЕ
КОЛЕЧКИ»

«МИЛКА»

«КОСА
С КРЕМОМ»

«ЛИМОННОЕ»

ТОРТЫ



«МЕДОВИК
В КРОШКЕ»

«МУРАВЕЙНИК»

«ВУЛКАН С ВИШНЕЙ»

«МЕДОВИК»
резаный со сгущенкой

«ИЗБА»

«КУЧЕРЯВЫЙ ДЖО»

«ПРАГА»

«ШЕР-АМИ»
со сгущенкой

«МОЦАРТ»

«КАПУЧИНО»

«ОПИУМ»

ТОРТЫ



«ПЬЯНАЯ ВИШНЯ»



«КРОХА»



«ЛЕСНАЯ ПОЛЯНА»



«ЙОГУРТОВЫЙ»



«КУРАЖ»

РУЛЕТЫ



«ЧУНГА-ЧАНГА»



«МАКОВКА»



«СИЦИЛИЙСКИЙ»



«ГАЛАКТИКА»

ПЕЧЕНЬЕ



ПЛЮШКА
(крем, корица,
топленое молоко)



ПОДУШЕЧКА
(топленое молоко,
вишня, яблоко,
вареная сгущенка)



«ШТРУДЕЛЬ»
(персик, вишня,
топленое молоко)



«ШАРЛОТКА»



ПИРОГИ
(мак, вишня, творог,
яблоко, персик,
ананас, капуста)



«МИНДАЛЬНОЕ»



«ТИРОЛЬСКИЙ»
с творогом



«АМЕРИКАНЕР»



«ТИРОЛЬСКИЙ»
с маком



ПРЯНИК
«ТУЛЬСКИЙ»



ПРЯНИК
«КРЫМСКИЙ»



«МАЛИНКА»



«СОЛНЕЧНЫЙ
ВЕНОЧЕК»



«БАБОЧКА»



«СВЕТОФОР»



«РОМОВАЯ БАБА»



«ПОДКОВКА»



«УТРЕННЯЯ РОСА»

ПЕЧЕНЬЕ



«БУБЛИК-МАК»

«АЖУР АБРИКОС»

«АЖУР МАК»



«СМАЙЛИК»



«ИСКУШЕНИЕ»



«ЗЛАКОВОЕ»



БУШЕ
«БАНАН»



«МЕЧТА»



«МЕДАЛЬОН»



«ТИГРОВОЕ»



«МИЛКИВЭЙ»



«СНЕЖИНКА»



«ПАЛОЧКА С
ТВОРОЖНЫМ
КРЕМОМ»



«РАПСОДИЯ»



«ШАХМАТНОЕ»



«ГРИЛЯЖ»

РУЛЕТЫ



«ВЕЧЕРНИЙ»



«МУЛАТКА»



«ВЕРСАЛЬ»



«ШАХМАТКА»



«ЗЕБРА»



«КИЕВСКИЙ»



«ПЕТРО»



«МАЛИНКА»



«СКАЗКА»



«КАРПАТЫ»

РУЛЕТЫ



«ИРИСКА»



«КАМЕЛИЯ»



«МАЛЫШ»



«МАРТЫШКА»



«БЕЛОЧКА»



«ПЕНЕЧЕК»



«КАРПАТЫ РЕЗАНЫЙ»



«МАРМЕЛАД»



«СЛИВОЧНЫЙ»



«ПРАГА»

ПЕЧЕНЬЕ



«КУРОЧКА РЯБА»



«КОЛЬЦО МАКОВОЕ»



«ПАХЛАВА»



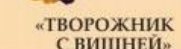
«ВАТРУШКА
С ТОПЛЕННЫМ
МОЛОКОМ»



«КОРЖ
МОЛОЧНЫЙ»



«ВАТРУШКА
С ТВОРОГОМ»



«ТВОРОЖНИК
С ВИШНЕЙ»



«ВАТРУШКА
С МАКОМ»



«РОГАЛИКИ
ДРОЖЖЕВЫЕ
С ВИШНЕЙ»



«МАКОВЫЙ БАТОН»



«ПРЯНИК
ДОМАШНИЙ»



«ВИШНЁВЫЙ
БАТОН»



«МАГДАЛЕНА»
(топленое молоко,
джем)



«ПРЯНИК
ВЯЗЕМСКИЙ»



«КОПЕЙКА»
(топленое молоко,
вареная сгущенка
или джем)



«МАФИН»



«БОМБОЧКА»
(крем, шоколад, джем,
топленое молоко)



«КЕКСЫ»

ПЕЧЕНЬЕ



«СОЧНИК»



«ЛОДОЧКА»



«ДАЧНОЕ»



«ФАКЕЛ»
(сливки и сгущенка)



«КРАКОВСКОЕ»



«ЖЕРБО»



«МИШУТКА»



«ПОЛЕНО»



«ОГОНЕК»



«СОЛНЫШКО»



«ДЕБЮТ»



«ДЕТСКОЕ»



«ГУСЬИ ЛАПКИ»



«КОЛЬЦО
РОЗОВОЕ»



«КИЕВСКОЕ»



«АЗБУКА»

ПИРОЖНЫЕ



«ЖЕНИХ
И НЕВЕСТА»



«БОНЖУР»



«ТВИКС»



«МАЛЮТКА»



«ЭКЛЕРЫ СО
СЛИВКАМИ»



«СВЕЧКА»



«МОККО»



«ВИШНЕВЫЙ САД»



«ХЛЕБЕЦ»



«ФРУКТОВОЕ»



«МАДОННА»



«БИСКВИТНО-
КРЕМОВОЕ»



ПИРОЖНЫЕ



«ПРИНЦЕССА»



«ЯНТАРНОЕ»



«ВИДЕНСКОЕ»



«КАРТОШКА
В ШОКОЛАДЕ»



«КАРТОШКА
В КРОШКЕ»



«ПАЛЬЧИКИ
СО СЛИВКАМИ»



«БИСКВИТ
С ДЖЕМОМ»



«ПИКОВАЯ ДАМА»



«МЕДОВАЯ
ПИРАМИДА»



«УМКА»



«СНИКЕРС РЕЗАНЫЙ»



«РЫЖИК»



«ПАНАКОТТА»



«УЗБЕКСКОЕ»



ПИРОЖНЫЕ



«КОФЕ МЭЙК»



«ГОЛАНДСКИЙ
СЫРНИК»
(творог, вишня)



«ТВОРОЖНАЯ
ЗАПЕКАНКА»



«ГРАФИНЯ
ВИШЕНКА»



«ЛИМОННИК»



«ВАРШАВСКИЙ СЫРНИК»



«ДУЭТ»



«БУШЕ ТОПЛЁНОЕ
МОЛОКО»



«СУЛТАНКА»



«АЛЕКСАНДРИЯ»



«СИНДИ»



«ПОДСОЛНУХ»



«ТРУБОЧКА ЗИГЗАГ»
(топлёное молоко,
карамель, сгущёнка)



«ЗАВАРНОЕ МАСЛО»



«ВИШНЁВЫЙ РАЙ»



«ШОКОЛАДНАЯ
ФАНТАЗИЯ»



ПРОЦЕСС РАБОТЫ

- ◎ На предприятии «Варфоломеева» за этот и прошлый год я научилась очень многому, в особенности это касается скорости выполнения работы, отсаживания из мешка, формировке изделий из теста и другое. Особенно меня порадовал тот факт, что коллектив действительно старался научить чему-нибудь.
- ◎ Так же очень приятно было чувствовать, что сам становишься полезнее и тебя берут на каждый процесс работы.

- ◎ Процесс работы обычно начинался со сборки коробок, куда после укладывалась продукция, после чего можно было попасть на любой вид работы: будь то отделка из кондитерского мешка творога на «Матрешку», с него же отделка в формочки на кексы, формовка различных изделий из дрожжевого теста, отсаживание начинки, вымачивание и обмакивание печенья, так же не обходится и без укладки продукции по коробкам. Коллектив не конфликтный, всегда готовый помочь в начинаниях, что очень приятно во время практики.

Завершить презентацию хочу такими выводами:

- ◎ Продукция в Варфоломеева очень и очень разнообразная, даже то, что было показано ранее - не всё.
- ◎ Коллектив дружелюбный и обучающий, что помогло мне быстрее освоиться.
- ◎ Так же большое разнообразие кондитерской продукции позволило мне попробовать себя в разных отраслях: отсаживание из кондитерского мешка, формовка изделий, даже раскатывание теста и скорость работы.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

