



“ТАМАКИ МАСТЕР КЛАСС” СУРГАЛТЫН УДИРДАМЖ, ХӨТӨЛБӨР

Ерөнхий мэдээлэл:

Тамаки соус нь арлын Япон орны өнө эртнээс уламжлагдаж өвлөгдсөн хоолны жор бүтээх технологийг орчин цагийн хэрэгцээ, шаардлагад нийцүүлэн баяжуулж ОХУ-д үйлдвэрлэсэн соус бөгөөд байгалийн гаралтай бүтээгдэхүүний орц, найрлагатай, хэрэглэхэд маш хялбар, соус бүр давтагдашгүй амттай, орчин цагийн ресторан, зочид буудал, эвент холл, катеринг үйлчилгээ эрхлэгч, жуулчны бааз, кафе, бар, хоолны газруудад хэрэглэхэд бүрэн тохирох **“Таашааж амтлах төгс жор”** бүхий онцгой бүтээгдэхүүн болно.



Таашааж амтлах төгс жор!

Тамаки соус нь Японы эртний уламжлалт жор, технологиор орчин цагийн шинэлэг, баялаг орцуудыг хольж сүлэлдүүлэн бүтээсэн тул тамшаалж мэдрэх өвөрмөц амтыг танд мэдрүүлнэ.

Тамаки брэндийн соус үйлдвэрлэгч “Европродукт” компани нь 16 жилийн турш үйл ажиллагаагаа тасралтгүй явуулж байгаа ба өөрийн эзэмшлийн эрдэм шинжилгээ, хоол судлалын төвдөө маш урт хугацааны туршид туршилт хийж энэхүү Тамаки брэндийг гарган авсан бөгөөд цаг үе, хэрэглэгчдийн эрэлт хэрэгцээнд тулгуурлан бүтээгдэхүүний хөгжүүлэлтээ тасралтгүй хийж шинэ амт, шинэ нэр төрлөөр улам баяжуулж зах зээлд нэвтрүүлдэг билээ. www.tamaki.ru

Бид Тамаки брэндийн соусыг хэрэглэгчиддээ таниулах, ресторан, зочид буудал, эвент холл, катеринг үйлчилгээний хоолны цэс менюнд нэр төрөл нэмэх, амт, чанарыг баяжуулах, шинэчлэх зорилгоор хоолны амтыг урладаг **ТОГООЧ НАРТ** зориулсан **“Тамаки Мастер Класс”** сургалтыг **2025 оны 11 сарын 12, 13-ны өдрүүдэд** зохион байгуулах гэж байна.

Ерөнхий зохион байгуулагч:



Серкл Солюшн ХХК- **Tamaki Mongolia**

Хамтран ажиллагч:



Primeat



Gradus ресторан



ТАМАКИ СОУСЫГ СОНГОХ ШАЛТГААН, ХЭРЭГЛЭХ ДАВУУ ТАЛ

	✓ Бэлэн шийдэл бүхий хэрэглэхэд энгийн. Соусны савалгаа нь 470гр-ийн хэмжээтэй, соусны төлөв байдал нь хэт өтгөн, хэт шингэн биш тул ямарч нөхцөлд хэрэглэхэд маш тохиромжтой, ✓ Хадгалалтын хугацаа сайн, хадгалах горим нь энгийн, зөвхөн байгалийн гаралтай бүтээгдэхүүний орц найрлагатай ✓ Соус тус бүрээс хүссэн амтаа мэдрэнэ. Халуун, хүйтэн ажиллагаанд хэрэглэхэд соусын амтанд өөрчлөлт орохгүй ✓ Халуун хоолонд амтлагч, салатанд соус, зуушинд дүрлэг хэлбэрээр шууд хэрэглэж болно. Энэ нь ҮНЭТЭЙ цаг хугацаагаа дээд зэргээр ХЭМНЭХ боломжтой ✓ Цагаан хоолтон, хаяль хүнсний чанарын баталгаажсан тэмдэгтэй, ✓ Дэлхийн хэмжээнд мөрдөгддөг чанарын шаардлагыг бүрэн хангасан, хүнсний мэргэжилтнүүдийн зүгээс өндөр үнэлгээ авсан, Европын орнуудад хамгийн их хэмжээгээр экспортлогдсон бараа бүтээгдэхүүнээр тодорсон.
---	---

МАСТЕР КЛАСС СУРГАЛТЫН ТОГООЧ

ОХУ-Европродукт ХХК-ын Брэнд-шеф

Тамаки брэндийн Ерөнхий тогооч **ЮЛИЯ МАРКОВА**

- Москвагийн тогооч нарын холбооны гишүүн
 - Ерөнхий тогооч нарын холбооны гишүүн
 - Зочид буудал, Зоогийн газрын холбооны гишүүн
 - 20 гаруй жилийн ажлын туршлагатай
 - Мэргэжлээрээ Япон, Итали, Европ хоолны газар ажиллаж байсан
 - 8 жил Онлайн дэлгүүрийн Амттан борлуулах хэсгийн Ерөнхий тогоочоор ажилласан
- Хүнсний бүтээгдэхүүний амт, зохицолгоо, хоол судлалын шинжээч*



СУРГАЛТЫН ЗОРИЛГО: Орчин цагт трэнд болж буй шинэ нэр төрлийн салат, зууш, шөл, үндсэн хоол, амттанг Тамаки соус ашиглан хийх жортой танилцах, амталгаа хийх, хоолны цэс менюгээ баяжуулах шинэ, мэдлэг, жортой болох, мэргэжлийн тогооч нар харилцан туршлага солилцох, мэдлэг хуваалцах

Хэзээ: “Тамаки мастер класс” сургалтыг бид зочлох үйлчилгээ, хоол үйлдвэрлэлийн салбарын тогооч нарт зориулан бизнесийн үйл ажиллагааны чиглэлээр **2 өдөр** төрөлжүүлэн ангилж зохион байгуулагдана.

СУРГАЛТ № 1	СУРГАЛТ № 2
2025 оны 11 сарын 12-ны Лхагва гарагт. 11:00 цагт	2025 оны 11 сарын 13-ны Пүрэв гарагт 11:00 цагт
<u>Оролцогчид</u> - Эвэнт холл, - хүлээн авалт, катеринг үйлчилгээ зохион байгуулагч газрууд, - албан байгууллагын ажилтнуудын зоогийн газар, - уул уурхайн кэмийн катеринг хоол бэлтгэдэг газруудын Ерөнхий тогооч, Ахлах тогооч, Технологич нарт зориулсан сургалт	<u>Оролцогчид</u> - Зочид буудал, - ресторан, кафе, - жуулчны бааз, амралт сувилалын үйлчилгээний газрын Ерөнхий тогооч, Ахлах тогооч, Технологич нарт зориулсан сургалт

Сургалт болох газар:

Gradus Restaurant & Lounge

Улаанбаатар хот, Хан-Уул дүүрэг, 18 дугаар хороо, Удирдлагын академийн эсрэг талд, Академи төв, 4 давхарт. Градус лоунж бар

<https://maps.app.goo.gl/DJLWD6M4ZGJrfmMp9>



Оролцогчдын тоо: Сургалт бүрт **40** оролцогч бүртгэнэ. - Такс: 0₮

Урьдчилан бүртгүүлж, суудлаа баталгаажуулсан тогооч **ҮНЭ төлбөргүй** хамрагдах боломжтой. Оролцогчдын тоо хязгаартай тул **Ерөнхий тогооч, ахлах тогооч, Технологич та** бүртгүүлээ хийж, баталгаажуулахыг хүсье



СУРГАЛТЫН ХӨТӨЛБӨРИЙН ТОВЧ

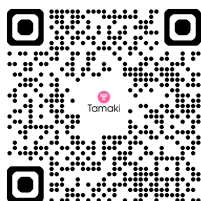
- ✓ Брэнд-шеф мастер класс арга хэмжээний товч танилцуулга хийнэ.
- ✓ Мастер класс - меню танилцуулах
- ✓ Дадлага ажил. Хоол хийх бэлтгэл ажил, хэрэглэгдэх техник тоног төхөөрөмж, хүнсний бүтээгдээгүйн талаар дэлгэрэнгүй мэдээлэл өгнө. Хоол бэлтгэх
- ✓ Хоолны таваглалт, чимэглэл хийх
- ✓ Амталгаа хийх
- ✓ Асуулт хариулт, дүгнэлт.

Сургалтын үр дүн:

- Оролцогчид шинэ хоолны жортой болно
- Хоол зөв бэлтгэх технологи арга барилд суралцана.
- Хоолыг илүү амттай харагдуулах таваглалт, чимэглэлд суралцана
- Өөрийн мэргэжлээ дээшлүүлж, шинэ мэдлэг олж авсан байна.

Энэхүү сургалтад оролцсоноор та рестораныхаа, байгууллагынхаа хоолны менюг **Тамаки соус** ашиглан шинэчлэн боловсруулах бүрэн боломжтой бөгөөд удахгүй болох шинэ жилийн арга хэмжээний баярын зоогийн цэс менюгээ баяжуулах зэрэг маш олон давуу талыг эзэмших болно.

Бүртгэлийн линк : <https://circlesolution.mn/cv-anket-2/>



<https://www.facebook.com/tamakimongolia>

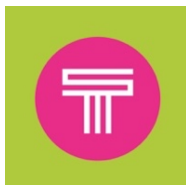
Имэйл:

oyunmaa.o@circlesolution.mn

circlesolution2018@gmail.com

Утас: 8801-3884

Веб: www.circlesolution.mn



Таашааж амтлах төгс жор!

Монгол орондоо нутагшуулахаар худалдаанд гаргаж буй энэхүү соусаа хэрэглэгчдийн гарт улам ойртуулж, **хүнсний сүлжээ дэлгүүрүүд, хүнсний бөөний төв, хүнсний захууд, компанийн нэрийн дэлгүүрээр дамжуулан борлуулж, худалдан авагчдаа цаг бүр нэмэгдүүлсээр байгаа билээ.**

