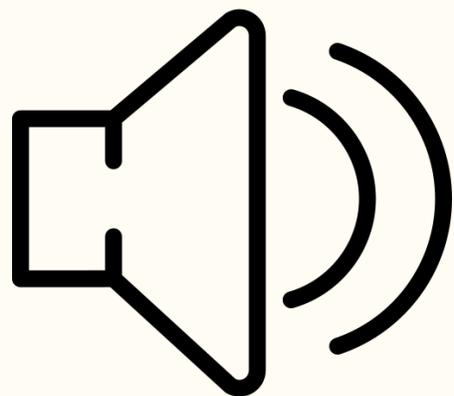


Бесплатный мастер-класс

**Как отказаться от сахара
и начать
зарабатывать на
полезных десертах
от 50 000 рублей**

Спикер Каменская Анна





Проверка
связи!

Давайте познакомимся!

- Из какого вы города?
- Чем вы занимаетесь?

Знаете ли вы...

По статистике более 60% россиян не довольны своим уровнем дохода

К чему это приводит?

- Отсутствие удовлетворенности жизнью
- Плохое настроение
- Ухудшение здоровья
- Портятся отношения с близкими
- Нет энергии
- Отсутствие ощущения счастья и наполненности жизни
- Заедание эмоций и лишний вес

А что если можно по-другому?

Хотели бы вы заниматься любимым делом,
принося пользу и радость людям и своим
близким?

Это возможно!



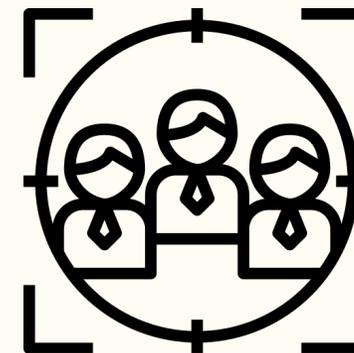
**Сейчас самое подходящее для
этого время!**



Программа мастер-класса



- В чем вред сахара и глютена
- Как освободиться от сахарной зависимости
- Почему приготовление полезных десертов одна из наиболее актуальных и прибыльных ниш
- Где найти первых клиентов?
- Топ-5 ошибок начинающего кондитера
- Вдохновляющие истории
- Презентация авторского курса, с помощью которого Вы сможете научиться готовить полезные десерты и найти работу мечты
- Подарки и сюрпризы!



Для кого сегодняшний мастер-класс?

Для тех, кто:

1. Хочет отказаться от сахара
2. Хочет научиться готовить полезные десерты
3. Хочет самореализоваться
4. Устал от рутинной работы в офисе
5. Хочет что бы каждый день приносил радость
6. Мечтает больше времени проводить с семьей
7. Хочет закрыть кредиты, долги и позволять себе больше

Каждый из вас сегодня сможет забрать
множество подарков и сюрпризов к концу
мастер-класса!



Те, кто посмотрит мастер-класс до конца,
получат в подарок **видео рецепт!**



Сегодня вы узнаете

- Почему стоит отказаться от сахара?
- В чем секрет легкого отказа от сахара?
- Как легко освоить новую профессию?
- Что делать с конкуренцией?
- Как не имея опыта в новой сфере начать зарабатывать?

Сегодня мы с вами сделаем
первый шаг навстречу позитивным
изменениям в вашей
жизни!

А теперь давайте перейдем к мифам!

Мифы

1. Десерты без сахара – это не вкусно
2. Можно научиться приготовлению из видео в ютубе
3. Обучение приготовлению десертов без сахара - это дорого!
4. Эта сфера для творческих людей, а у меня руки не их того места растут!
5. Чтобы стать кондитером, нужно уметь продавать
6. Сейчас большая конкуренция, мне не будет места
7. У меня мало времени: когда мне этим заниматься?

Насколько вы довольны
своей работой и
заработком?

от 1 до 10

29 марта 19:30



Представьте, что через год ничего не
изменилось, и все осталось на том же месте

А теперь представьте, как вы себя чувствуете, когда ваша работа приносит вам удовольствие и хороший доход?

На что бы вы потратили первые 50 000 рублей, заработанные на продаже полезных десертов?



А теперь,
давайте познакомимся поближе

Обо мне



Дипломированный Диетолог-Нутрициолог

Организатор обучающих мероприятий и мастер-классов, тренинги

Прошла более 50 обучающих программ по саморазвитию и бизнесу, вложено более 1 млн рублей

Работала в крупных государственных корпорациях (Газпром, ВГТРК)

Счастлива замужем и занимаюсь любимым делом

Отказалась от сахара и похудела на 15 кг



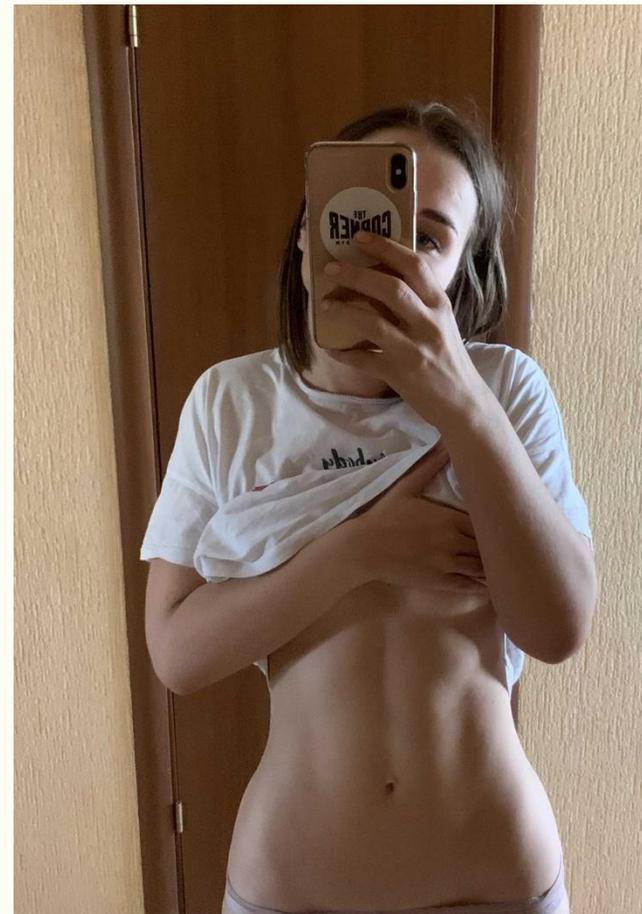
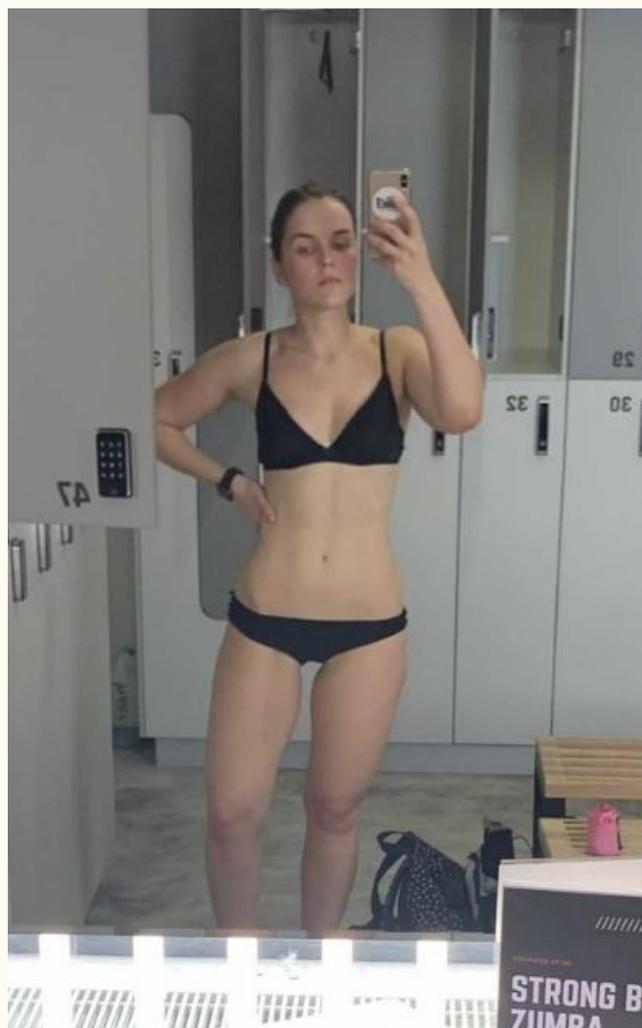
ДО



ДО

- Проблемы с самооценкой, не уверенность в себе
- Постоянный стресс и плохое настроение
- Ненависть к своему телу
- Заедание проблем и неприятных эмоций
- Не могла носить ту одежду, которую хочется
- Постоянные огорчения в еде, диеты и срывы

ПОСЛЕ



Что изменилось?

- Изучила психологию питания
- Получила диплом диетолога
- Поняла как менять пищевые привычки
- Постройнела на 15 килограмм
- Обрела гармонию со своим телом
- Отказалась от сахара и заменила его полезными десертами



Мила Пуртова

Автор более 300 различных десертов без сахара, глютена, сливочного масла

Создает десерты для больных раком, диабетом

Создает безбелковые десерты для больных фенилкетонурией

Живет без сахара в удовольствие

Похудела на 12 кг на тортиках

Любимая дочь врача и преподавателя

Работала в ресторанах во Франции и США

Ведущая мастер-класс, воркшопов и женских практик

Отзывы учеников Милы

Доброе утро! Шоколадный мусс на швейцарской меренге, апельсиновый сливочно-йогуртовый мусс и двухслойный мусс шоколад-апельсин. Мила, посмотрела несколько раз Ваш вдохновляющий видео-урок. Очень понравился чудесный зимний веночек! Я в него просто влюбилась 😍 и вот, повторила за Вами! А потом сделала ещё один веночек на апельсиновом суфле из кумквата, голубики, винограда, розмарина и маленьких хризантем 😊 Суфле получилось очень вкусное, нежное и ароматное! Съели с огромным удовольствием! 😊

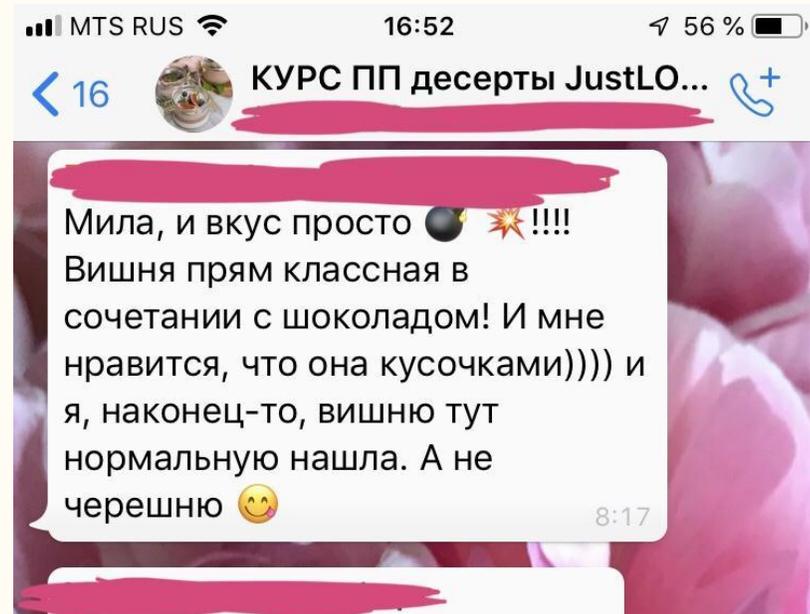


Добрый вечер)) я наконец то сделала трюфели они вкусные)) дети слопали сразу все 😊 15:48

Я сделала с кербомом 15:49

Светлана Astralana30 Пробная 2 кур...
Очень красиво! Здорово! 😍 15:51

Кристина Зублева Пробная Неделя 2
Спасибо а главное вкусно 😊 15:51



Думала до фоток они не доживут) готова была все съесть через пол часа)) кстати, когда они чуть подзабытом, а внутри ещё слегка остаются жидковаты... это так вкусно)) один не дожид до фото и был съеден) 13:39

Более 100 выпускников школы «Без сахара»,
которые освободились от сахарной
зависимости и запустили свое дело

И вы сможете!

Добавляйтесь в наши социальные сети



shkola_bezsahara

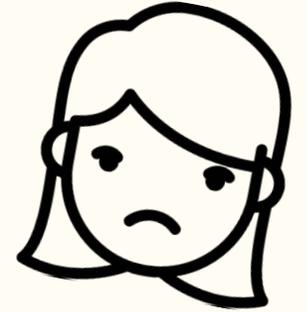
Что Вы получите к концу мастер-класса?

- Узнаете, как убрать из рациона сахар и чем его заменять
- Вы поймете, что творческая работа в удовольствие – реально
- Узнаете, как сделать свою жизнь счастливой и радостной



История Милы, которой
я хочу с вами поделиться

С детства любила сладкое



Но была склонна к полноте и из-за этого были проблемы с ровесниками

В школе издевались и называли тюленем

Однажды проболела 1,5 месяца – воспаление почек

Не хотела в школу не хотела ходить



С возрастом эти проблемы не уходили

Во время учебы в институте от стресса
постоянно худела и набирала вес обратно

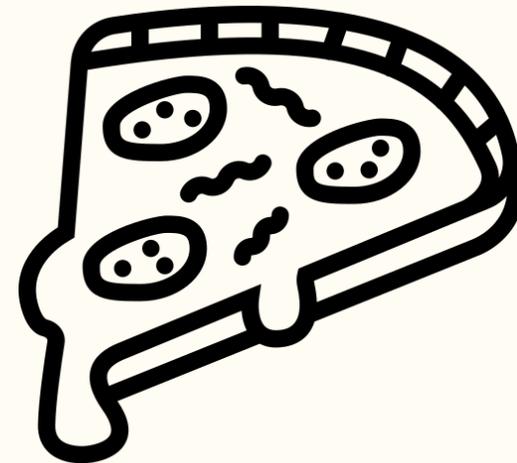
Были проблемы с весом,

с пищеварением и с кожей



После института устроилась работать по специальности – финансистом

В офисе постоянные соблазны в виде печенек, пицц и т.д.



Заболела, были проблемы с поджелудочной железой

Врачи запретили все сладкое и мучное

Начала искать полезные альтернативы – так впервые открыла для себя, что можно есть сладкое без вреда для здоровья!

Первый опыт –
Суфле-пуддинг из творога и желатина

Поняла что вкус и пользу можно соединить!

Постройнела на 12 килограмм



Готовка для нее всегда было любимым делом и лучшим лекарством от стресса!

Начала готовить для коллег



Коллеги сделали специальную коробочку, в которую скидывались, для того чтобы Мила готовила для них чаще!





Торт на день рождения для девочки, проходящей химиотерапию





Начала делать десерты на заказ

Стала экспертом и у нее начали брать интервью

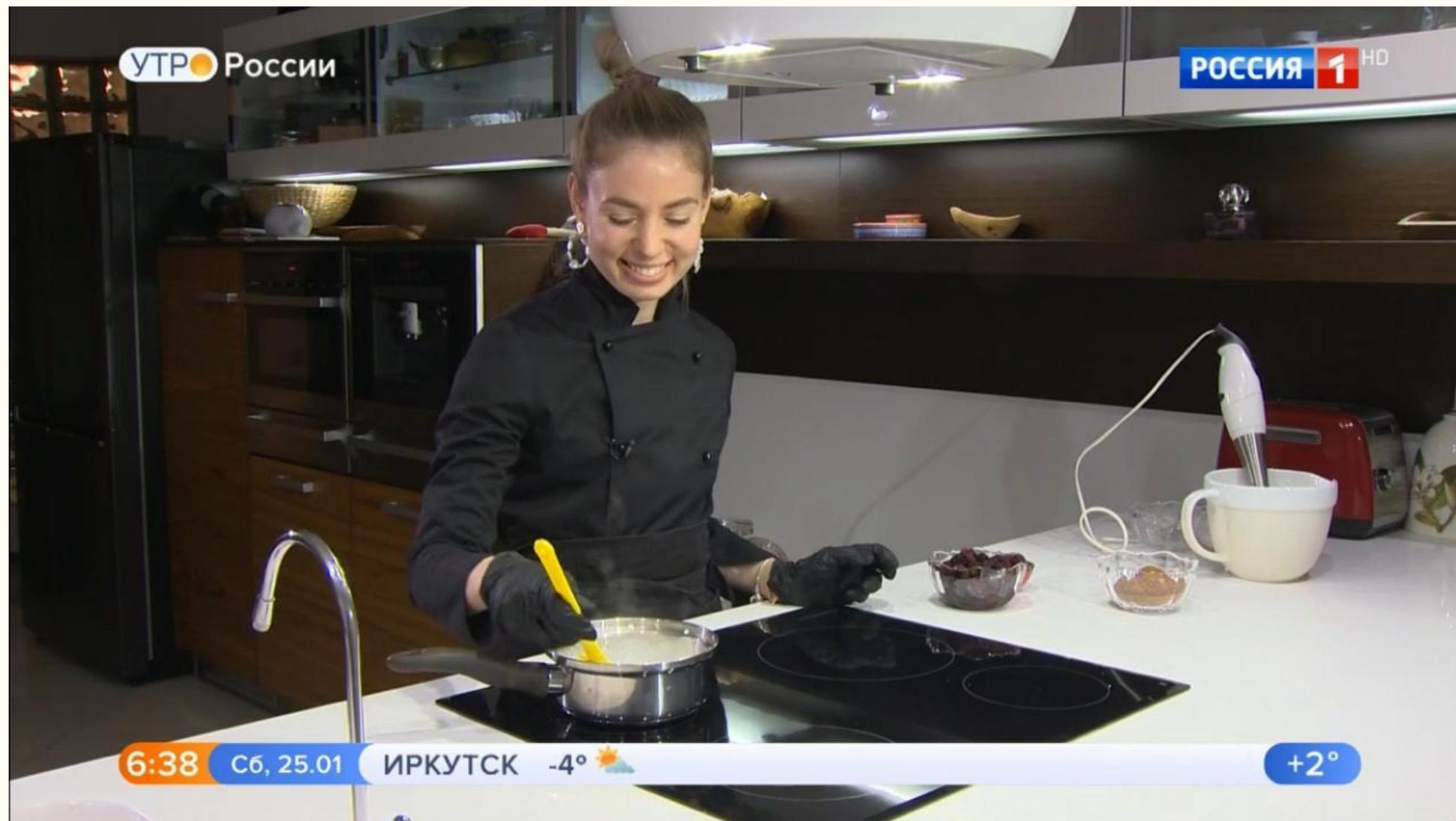
За один день заработала
17.000 рублей

Ушла из офиса

Интервью для канала Россия-1



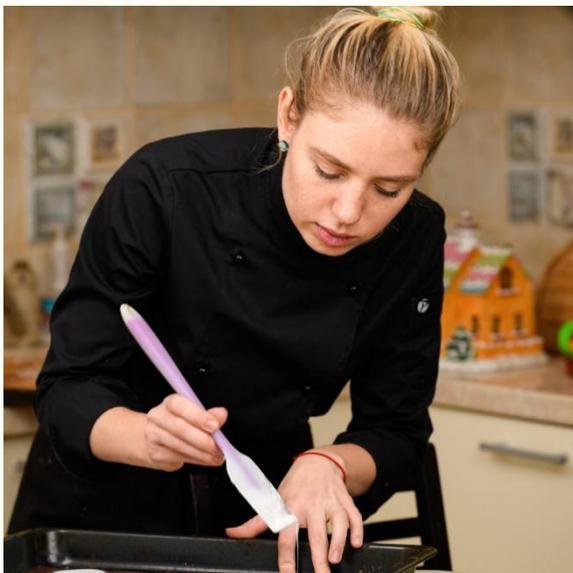
Эфир в программе «Доброе утро» Россия-1



Изменила свою жизнь

Захотела делиться знаниями

Создала свой курс
по приготовлению полезных десертов



Отзывы учеников

Карамельное суфле, очень вкусно, всем понравилось 👍😊 13:13

Ооооочнь аппетитно выглядит 😊 13:14

Спасибо! Оно и в правду очень вкусное и легкое. 13:15

И делается всего 15 минут. 13:16



Карамельное суфле - нежное и необыкновенно вкусное ❤️ 14:33



Думала не успею до отъезда. но я это сделала!!!! 15:24

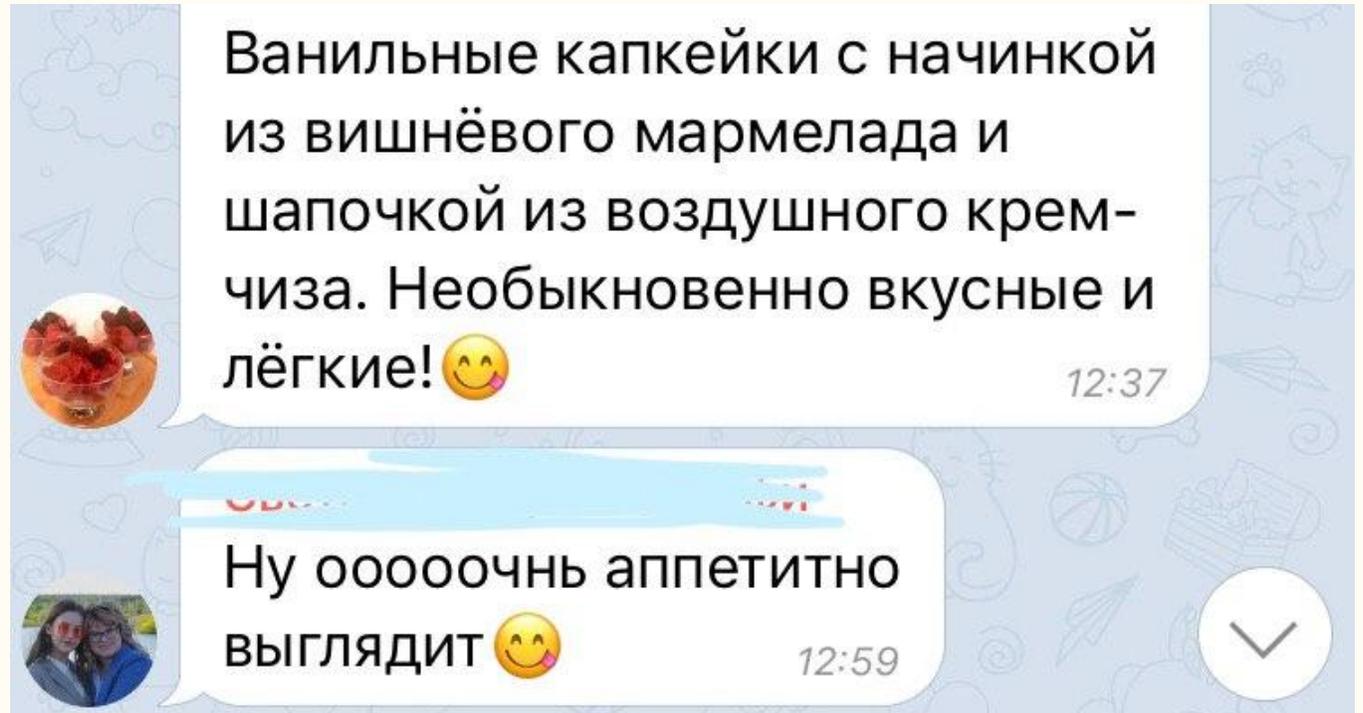
Очень вкусно!!!! 15:25

Отзывы учеников



ЮЮ
Все очень вкусно получилось!
Спасибо за рецепты!

12:50



Отзывы учеников



Чизкейк «Кокос-вишня» — фантастически вкусный торт!!! Сделала уже несколько таких чизкейков, первый даже не успела сфотографировать — съели сразу в тот же вечер!

18:39



Валя Димы Курс 1 Комфорт



13:48

Милочка , это мои работы.И теперь у нас каждое утро начинается с полезного и вкусного завтрака. Всем доброго дня!!!

13:54





18:12

Мои трюфели. Очень быстро и очень вкусно 😊👍 Спасибо, Мила! 😊

18:13

Ирина Инстаграм Курс 1 Базовый

Доброе и волшебное утро, мой завтрак на высоте, Мила, благодарюбббб, веусноооо

8:58

Ирина Инстаграм Курс 1 Базовый



8:58



Сделать любимое увлечение своим делом – это реальность!

Радовать близких, приносить пользу и иметь достойный заработок – это то, чего достойна каждая!

Как же стать независимой, успешной и счастливой ?



Курс «Стройный кондитер»

**Изменить свою жизнь и свои
привычки - проще чем кажется!**

Почему мы создали этот курс?

Наша миссия:

Сохранение традиций с пользой для здоровья!

Чтобы Вы имели:

- Творческую реализацию
- Стройность и здоровье
- Стабильность и спокойствие
- Безопасность
- Новый источник дохода



Чем отличается курс от других?

- Подробные качественные видео рецепты
- Доступные продукты
- Психология отказа от сахара и модули по питанию
- Простое и понятное обучение продажам
- Развитие страницы в соц сетях
- Работа с клиентом
- Юридический модуль
- Более 10 лет опыта
- Множество курсов
- Работа над ошибками
- Успехи наши учеников

Для чего вам этот курс?

Чтобы вы заботились о своем здоровье и здоровье близких



Для чего вам этот курс?

Чтобы вы ежедневно могли зарабатывать, не переживая за будущее



Для чего вам этот курс?

Чтобы вы самореализовались и жили жизнью своей мечты!



Какие преимущества?

- + Можно совмещать с основной работой
- + Не надо платить аренду
- + Можно совмещать с воспитание детей
- + Удобный график
- + Не нужно специального оборудовани для хранения
- + Сама себе начальник : никто не указывает, как делать
- + Доход зависит только от вас



В конце мастер-класса я расскажу, как вы можете попасть на курс “Стройный кондитер”, который поможет:

- Отказаться от сахара и постройнеть
- Заниматься тем, что нравится
- Зарабатывать на своем хобби
- Стать более энергичной
- Начать бизнес без вложений
- Иметь больше свободного времени
- Новая профессия по цене детского кружка!

**А теперь давайте поговорим про
нашего главного героя:**

про САХАР



**В чем вред сахара по Вашему
мнению?**

Сахар вызывает:

- **Кариес**

80-90% детей с молочным прикусом имеют кариес

95-98% взрослого населения имеют запломбированные зубы

- **Старение кожи**

- **Ожирение**

- **Молочница**

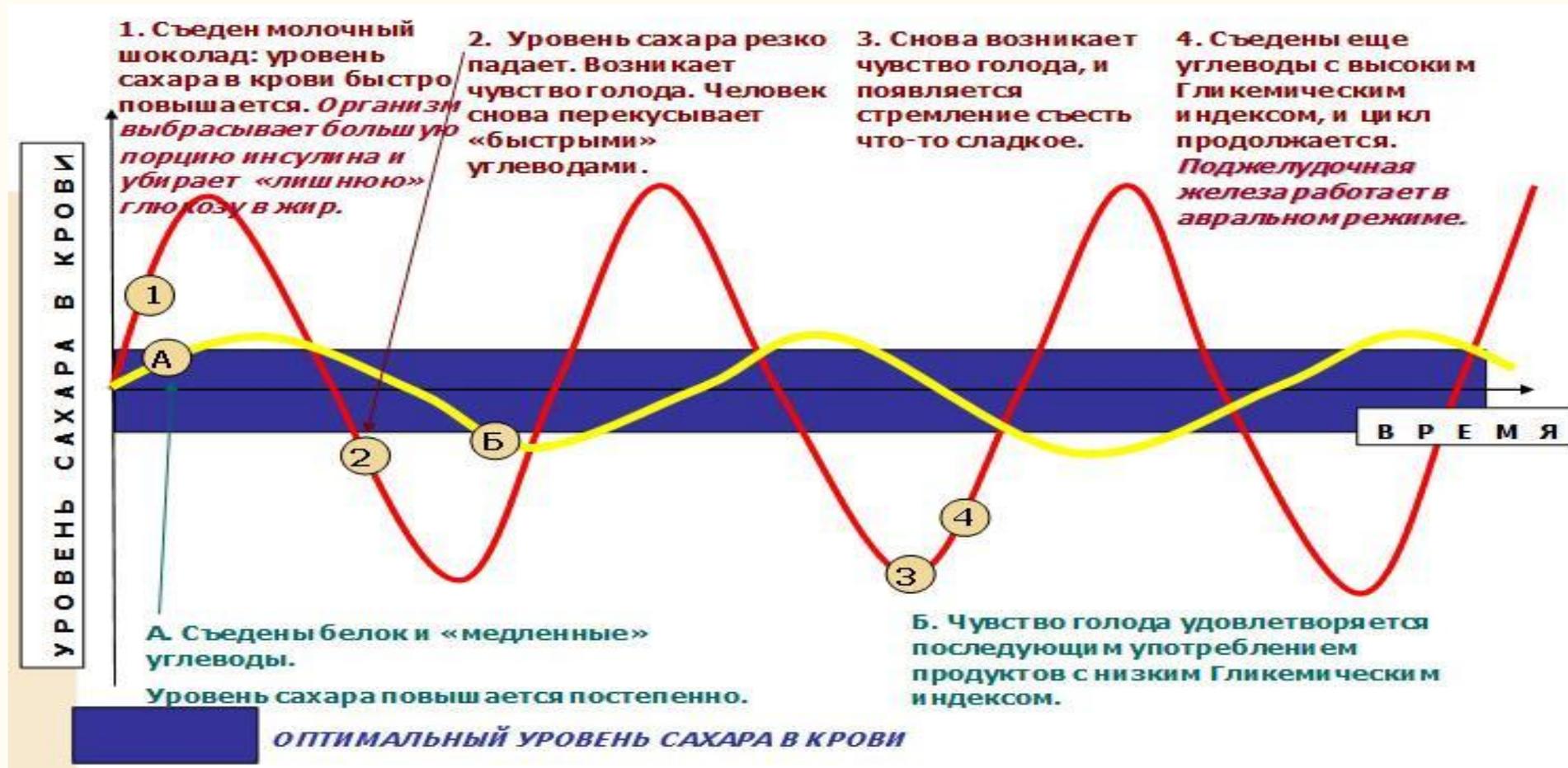
- **Рак**

- **Вред для беременных и кормящих**

- **У детей : гиперактивность, истеричное поведение, панические атаки**



Почему мы переедаем из-за него?



**Вам все еще хочется чего-нибудь
сладенького?**

**Проблема в том, что полностью
исключить сахар
очень сложно**

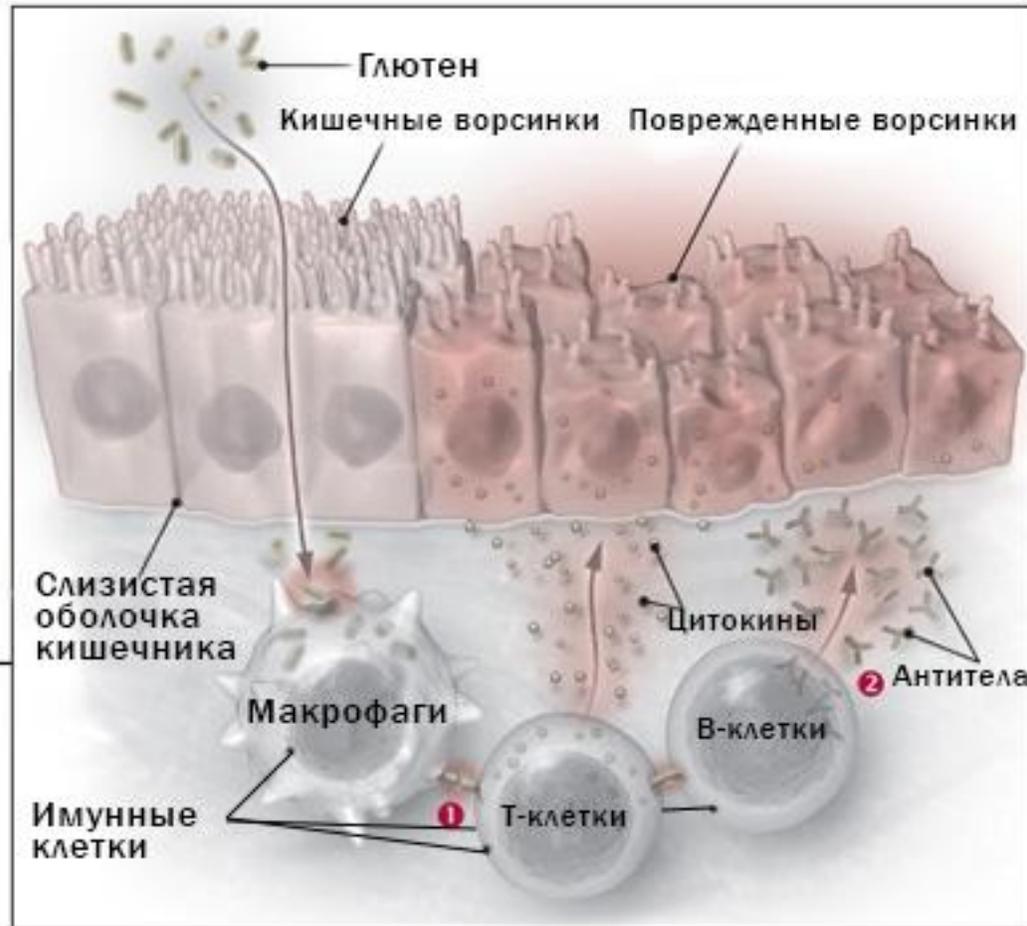
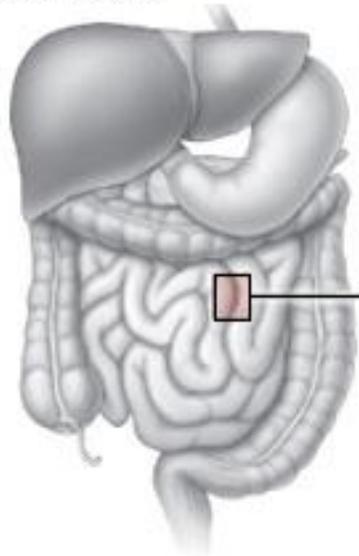
Сахар - это наркотик
Вы с него так просто не слезете

**Сахар не единственная опасность в
вашем рационе**

Знаете ли вы о вреде глютена?

Вред глютена

1. Макрофаги (имунные клетки) захватывают глютен
2. Макрофаги дают сигнал другим иммунным клеткам, которые выделяют цитокины и антитела, повреждающие слизистую оболочку кишечника



Глютен склеивает между собой другие белки, которые попадают в кишечник с пищей

Глютен откладывается в тканях, засоряя кишечник, сосуды и органы человека. Если стенки тонкого кишечника повреждены глютенем, то через них в кровь начинают поступать вредные вещества

Вред белой муки

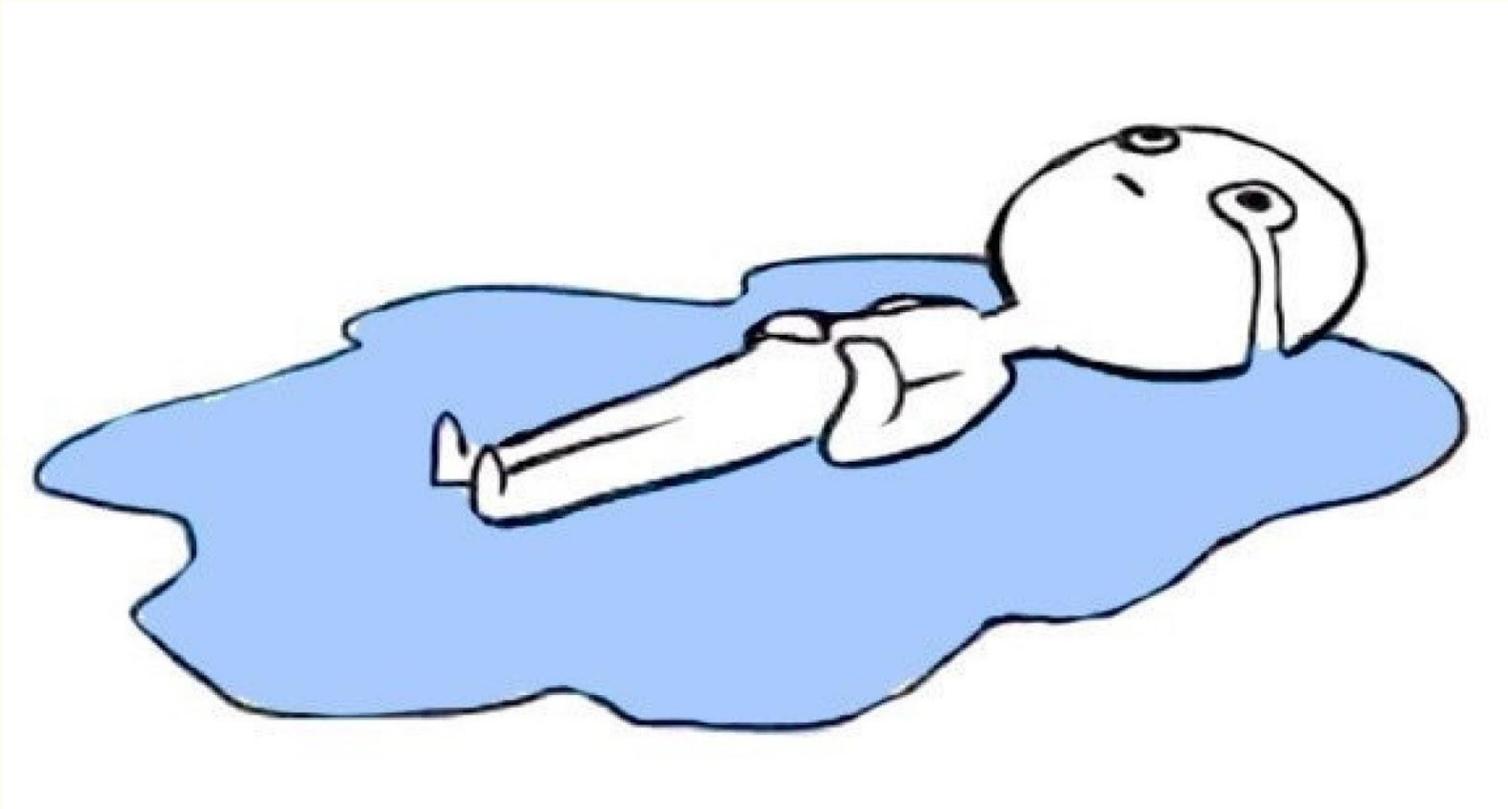


Рафинированная белая мука высших сортов уверенно возглавляет ТОП самых вредных продуктов питания

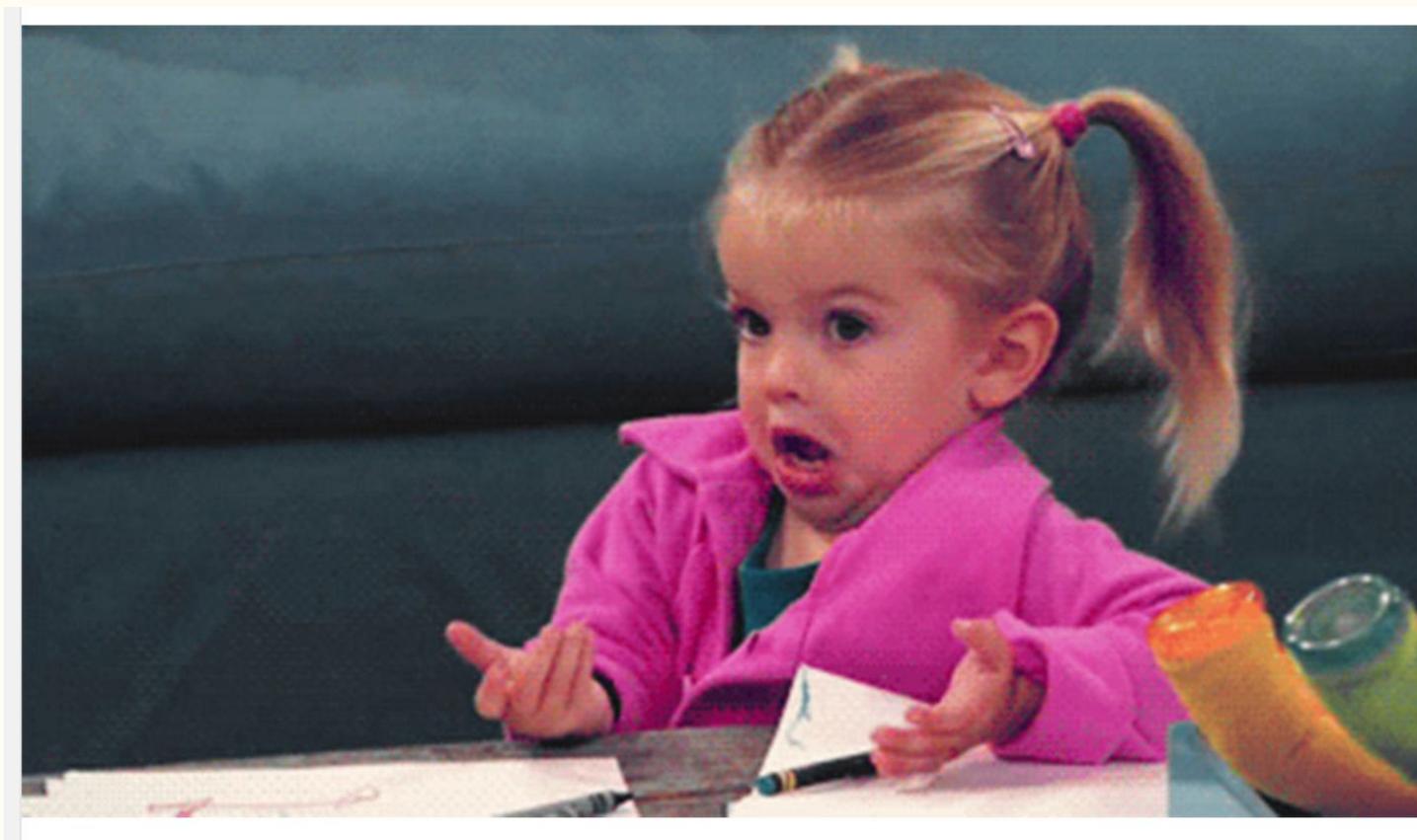
Это рафинированный крахмал, очищенный от всех биологически активных компонентов цельного зерна

Ее выбеливают и добавляют препараты, чтобы ее не съели мыши в местах хранения

Большая часть выпечки,
полуфабрикатов и даже овсянка
содержит глютен



«А что ж вообще есть-то?!»



Сложность в том, что все эти
«страшилки» вас не остановят, когда
вы захотите что-то сладкое

В чем для ВАС самая большая
сложность?

Сколько раз вы обещали себе
больше никогда не есть сладкое и
снова срывались?

Как справиться с желанием съесть сладкое?

- Определить, почему Вы **ДЕЙСТВИТЕЛЬНО** хотите отказаться от сладкого?
- Выбросьте все вредные продукты из дома
- Найдите себе новое увлечение
- Любите себя, заботьтесь о себе
- Осознавайте что и когда вы переедаете
- Съешьте фрукт/ сухофрукт
- Наслаждайтесь полезными десертами

Если вы не найдете альтернативу вредным сладостям, вы будете срываться независимо от вашей силы воли и решительности

Очень сложно отказаться от сахара –
нужно его заменить!

Часто ли вы находили на прилавках магазинов большой ассортимент полезных и вкусных сладостей?

На рынке очень мало предложений,
но при этом есть большой спрос

Вы можете научиться готовить их
самостоятельно и даже сделать это своей
профессией!

Почему это актуальная ниша?

1. В нашей стране много праздников
2. Все едят и любят сладости
3. Этот бизнес не имеет сезонности
4. Сейчас время интернет-индустрии, можно сэкономить на рекламе и быстро раскрутиться

Почему это актуальная ниша?

5. Десерты быстро съедаются и это огромный плюс
6. Эта профессия никогда не умрет

Почему это актуальная ниша?

7. Правильное питание, отказ от сахара и муки – сейчас очень набирает актуальность, все больше людей следят за своим питанием

8. На рынке очень мало предложений полезных сладостей

Где найти первых клиентов?

- Родственники, друзья, знакомые
- Грамотно оформленная страница в социальных сетях
- Качественные фото и контент

Где найти первых клиентов?

- Работа \ работа мужа
- Разыграть торт в соцсетях
- Активно вести страницу и делиться фотографиями

Где найти первых клиентов?

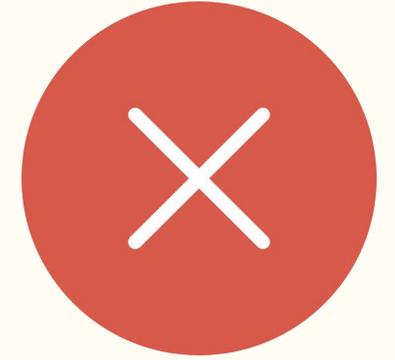
- Подарить десерт парикмахеру или мастеру маникюра (так узнает не только близкое окружение)
- Предложить родительскому комитету в школе/саду свои услуги на приготовление десертов в учебном году
- Сотрудничество с людьми из смежных сфер (флорист, фотограф, визажист)

Можно работать в
партнерстве с
ФЛОРИСТАМИ

Совместные работы +
бесплатная реклама



Топ 5 ошибок начинающего кондитера



Ошибка 1. Отсутствие теоретических знаний и практических навыков

Ошибка 2. Не правильно вести свою страницу в соцсетях или не вести ее совсем

Ошибка 3. Неумение работать с клиентами

Ошибка 4. Неумение воспринимать критику

Ошибка 5. Идти в профессию только ради денег

Истории наших выпускников



Мария , стюардесса

«Нашла творческое хобби и дополнительный доход»

Было:

Искала себя

Хотела похудеть

Хотела творчества, самореализации

Раньше всегда бросала курсы на пол пути

Стало:

Легко прошла курса, не смотря на нехватку времени

Нашла творческую реализацию

Начала продавать десерты

Теперь у нее дополнительный доход

Проработала страх



Мария , стюардесса

Мария Курс 1 Комфорт

Я состояла в одном чате и девочка ссылку отправила на школу. Я давно хотела пойти, на ПП десерты и вот желание исполнилось

17:28

Ожидания оправдались на 100% 🙌🙌🙌 я по началу переживала, что делать как продвигать, кому сбываться готовые изделия. Решение пришло само собой, я успокоилась и просто начала делать, делать и раздавать на работе. Делаю конкурсы в ВК. И покупатели приходят оттуда, откуда не ждёшь.

17:30

Товар/услуга

Стюардесса, которая печёт ➡➡➡

🍰 Пеку в БЛА ГОСТИ

Сладости для радости 😍



Продолжаю экспериментировать

22:22

Пана кота Пина Колада

22:22



22:22

Ирина , кондитер

«Кондитер, расширила ассортимент и начала продавать каждый день»

Было:

Уже работала кондитером

Торты покупали 1-2 раза в год

Хотела научиться делать полезные сладости

Расширить ассортимент

Стало:

Прошла курс

Научилась готовить полезные десерты

Научилась продвигать себя

Увеличились продажи

Стала продавать десерты на каждый день



Нравится: 114

kasekacake Всем привет 🍷🍷🍷 Прошёл год!!
Прошёл год, с того момента когда я тут со своими
пп десертами 😊💪 В общем у меня так сказать
событие 🥳🥳🥳 По этому поводу хочу сделать
для вас подарочек 🍷

Ирина , кондитер

Ирина Курс 1 Базовый

Да это оочень интересна тема с нетерпением буду ждаты)Этот курс интереснее моего предыдущего тем что разнообразнее десерты 👍 Просто люди привыкли есть троты по праздникам а такие вкусняшки как конфеты,десерты в стаканчиках можно в любой день 🙌

21:05

Ирина Курс 1 Базовый



Вот такой трайфл вызвал бурю эмоций 😊

16:37

Делала конфеты Сникерс,видимо не мое,не понравились,на днях буду делать кокосовые конфеты)Мила,я эти десерты уже продаю 🙌😘

16:39

Надежда , мама в декрете

«Решила проблему аллергии у ребенка »

Было:

Аллергия у ребенка

Не могла давать ребенку сладости

Ребенок постоянно болел

Стало:

Прошла курс

Научилась готовить полезные десерты

Семья отказалась от покупных сладостей

Легко дает ребенку сладкое

Больше нет страха



Надежда , мама в декрете

Мила, привет 😊 Я очень благодарна тебе за курс полезных десертов 🙏🙏🙏 Для меня он оказался большим спасение во время вдруг возникшей аллергии. И не только для меня,но и моей малышки 😍,т.к она была на ГВ и оказалось что у нее тоже аллергия. Курс замечательный 😍😍 и я рада,что прошла его. Ещё раз большое спасибо 🙏

8:24

Надежда , пенсионер «Полностью отказалась от покупных десертов и самореализовалась»

Было:

Всегда любила готовить
Хотела похудеть и начать следить
за здоровьем
Очень любит сладкое

Стало:

Прошла курс
Научилась готовить полезные десерты
Муж был поражен
Соседи начали дарить инвентарь для готовки
Готовит для своих любимых внуков



Надежда , пенсионер

Надя Курс 1.0

Мила, спасибо, за рецепт и видео суфле! 🍓🍒

22:35

Кстати, муж приехал с дачи и я его угостила конфетками. После этого он сказал, что больше мы никогда не будем покупать конфеты! Придется делать конфетки самой. 😊😄😄

22:48



Милааа! Как все здорово! Мне любимые соседи, учитывая мое новое хобби (ппдесерты), которое они оочень одобряют, т.к. всё пробуют, подарили мне замечательные креманки. Я как раз думала о мороженном!

20:29

Екатерина

«Заменила вредные десерты на полезные и начала ГОТОВИТЬ ВМЕСТЕ С ДЕТЬМИ»

Было:

Живет на Аляске

Любит готовить

Искала альтернативу вредным сладостям в США

Стало:

Прошла курс

Научилась готовить полезные десерты

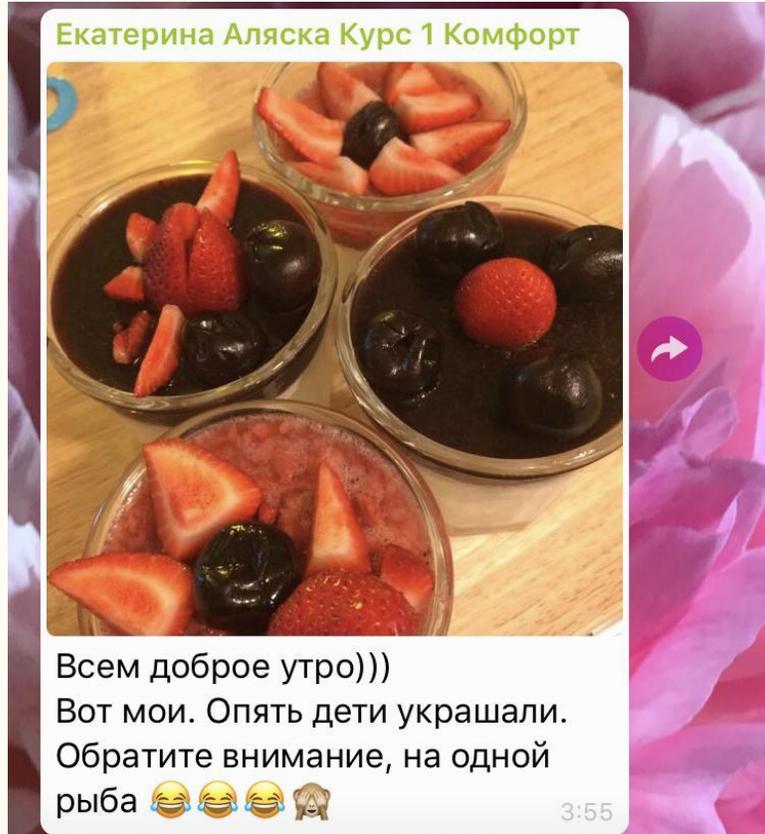
Начала готовить с детьми, улучшились отношения

Дочь увлеклась украшением десертов

Прошла установка что не умеет печь после первого рецепта



Екатерина



Мила, и вкус просто 💣💣!!!!
Вишня прям классная в
сочетании с шоколадом! И мне
нравится, что она кусочками)))) и
я, наконец-то, вишню тут
нормальную нашла. А не
черешню 😊

8:17

А я тебе благодарна очень!!! Во
первых, у меня прошла эта
установка, что я не могу печь!
Во-вторых, я перестала бояться
готовить десерты! А в-третьих,
это стимул такой. Иногда лень
делать, а посмотришь, что
девочки наготовили, и бежишь на
кухню.

0:02

Дина, мама 3 детей

«Подарила радость дочке-гимнастке наслаждаться вкусными полезными десертами »

Было:

Дочка занимается художественной гимнастикой
Нужно все время держать форму

Стало:

Прошла курс
Научилась готовить полезные десерты
Дочка спокойно ест сладкое
Готовила и возила десерты на сборы для девочек-гимнасток



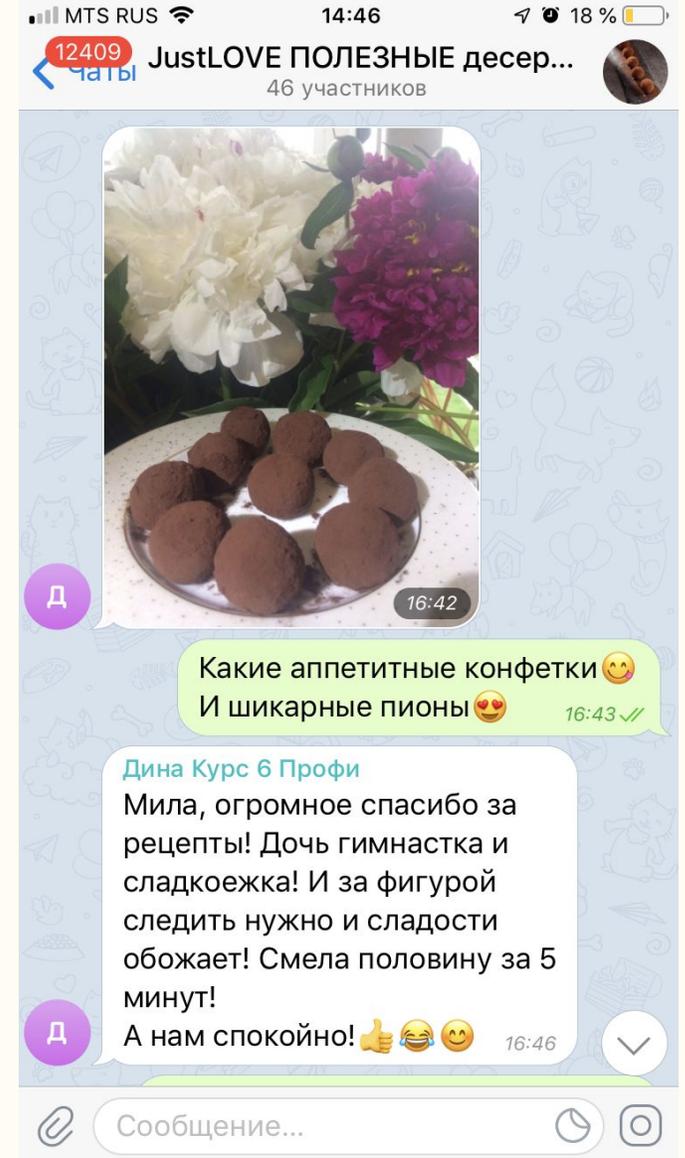
Дина, мама 3 детей

Добрый день! День Рождения дочери выпал на учебно-тренировочные сборы! Отмечали в кругу наших спортивных друзей! Все в восторге от правильной "птички"! Спасибо!!!

12:48



12:49



Курс «Стройный кондитер»

1. Стань кондитером за несколько месяцев, занимаясь 20-30 минут в день, даже если нет творческих навыков
2. Начни зарабатывать на своем хобби от 50 000 р
3. Работа мечты - это реально!
4. Продолжительность 3 месяца



Что входит в курс?

- Видео-уроки
- Домашние задания в личном кабинете
- Творческие задания
- Доступ к закрытой группе
- Онлайн-консультации

Видео-уроки

Вы освоите все нюансы,
благодаря съемке с 3 камер



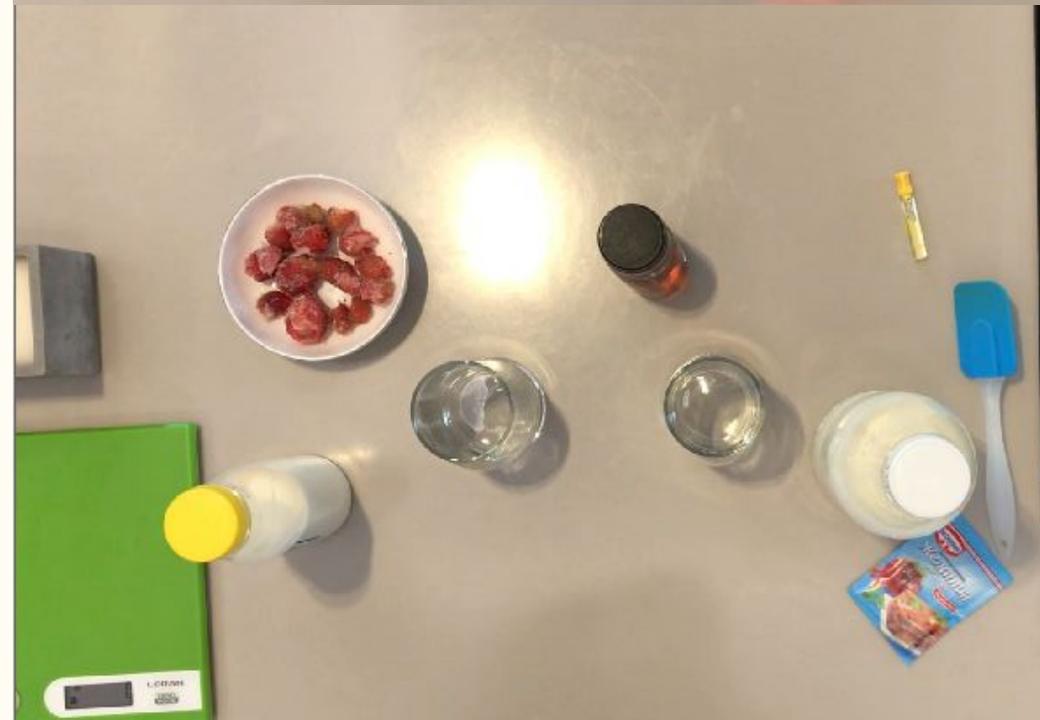
Видео-уроки

Вы освоите все нюансы,
благодаря съемке с 3 камер



Только простые продукты

без пыли с рога единорога
и цветиков-семицветиков
в рецептах



Обратная связь

Ответы на все вопросы
и комментарии к каждому
уроку



2:05

13:31 ✓

Ксения Курс 5 Профи

Еще когда готовила суфле, Как в рецепт...
Наговорила много) ответила на оба
вопроса

13:32 ✓

Ксения Курс 5 Профи

Спасибо большое) куплю новую
бумагу, попробую сделать еще
раз 😂

13:34

Благодарю 🙏💋 Мила Вы очень
солнечная и от Вас веет таким
спокойствием и женственностью,
так что я прямо с удовольствием
хочу все это сделать, хотя
готовить для меня самое
нелюбимое занятие!!!!)) 😊

12:56

Обратная связь

Ответы на все вопросы
и комментарии к каждому
уроку

Анна, с агар-агаром нужно работать противоположным образом, чем с желатином: При работе с желатином его очень важно НЕ ПЕРЕГРЕТЬ выше 70-80 градусов, иначе он теряет желирующие свойства

Агар-агар наоборот: его нужно ПРОКИПЯТИТЬ, иначе он не раскроет полностью свои свойства

Во-вторых, какой силы желатин и агар-агар вы используете? Это очень важно

Сила желатина, который использую я 200-220 блюм. Если вы используете желатин с силой 160-180 блюм (а это, например, ewald), то его нужно использовать больше. Тоже самое с агар-агаром у них сила разная

По окончании курса вы :

- Изучите основы психологии питания, как заменить вредные привычки, как есть не переедая
- Узнаете в чем вред сахар и пшеничной муки и чем их заменить
- Научитесь готовить более 30 полезных десертов

По окончании курса вы :

- Узнаете как правильно выбирать продукты
- Узнаете как правильно подбирать инвентарь для готовки
- Научитесь готовить сыроедческие и веганские торты и десерты

По окончании курса вы :

- Научитесь самостоятельно изобретать свои авторские десерты
- Узнаете, как начать продвигать себя, как находить клиентов и делать их постоянными
- Изучите юридические аспекты кондитерского дела

По окончании курса вы :

- Узнаете, как создать и запустить своё Производство

Какие будут уроки?

Модуль «Психология питания»

Модуль «Продвижение»

Модуль «Юрист»

Какие будут уроки?

Модуль «Фуд фотография»



Какие будут рецепты?

Десерты на каждый день без выпечки:

- Ягодная панна котта
- Конфеты (3 рецепта)
- Суфле (2 рецепта)



Какие будут рецепты?

Десерты с выпечкой :

- 3 вида капкейка
- 3 вида крема
- 3 вида начинки
- Брауни (2 рецепта)
- Десерты в стаканчиках (2 вида)



Какие будут рецепты?



Торты

- Шоколадный торт с мармеладом
- Торт птичье молоко
- Творожно-ягодный
- Наполеон

Какие будут рецепты?

Торты



Какие будут рецепты?

Сыроедческие raw Десерты :

- 3 вида raw-десертов с орехами
- 3 вида безореховых raw-десертов

Работаем с аквафайбой :

- Торт птичье молоко на аквафабе



Какие будут рецепты?

Шоколад:

- Приготовление шоколада без сахара
- Белый шоколад
- Шоколадные конфеты

Украшение десертов без сахара



На курсе собрано более 33 авторских рецепта!



На курсе собрано более 33 авторских рецепта!



Преподаватели курса



Мила Пуртова, кулинар и кондитер



Анна Каменская, спикер и диетолог

Хотите узнать, сколько мы сами вложили в свои знания, чтобы создать такой курс?

Стоимость обучения на сегодняшний день:

Продукты ~ 400 000 рублей

Продукты в мусорку ~ 90 000 рублей

Инвентарь ~ 50 000 рублей

Ненужный инвентарь ~ 25 000 рублей

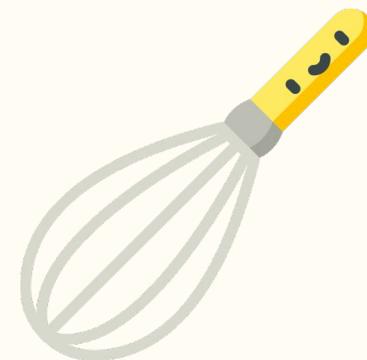
Сломанные блендеры, миксеры, весы ~ 40 000 рублей

Обучение кондитерству ~ 150 000 рублей

Встреча с Ренатом Агзамовым

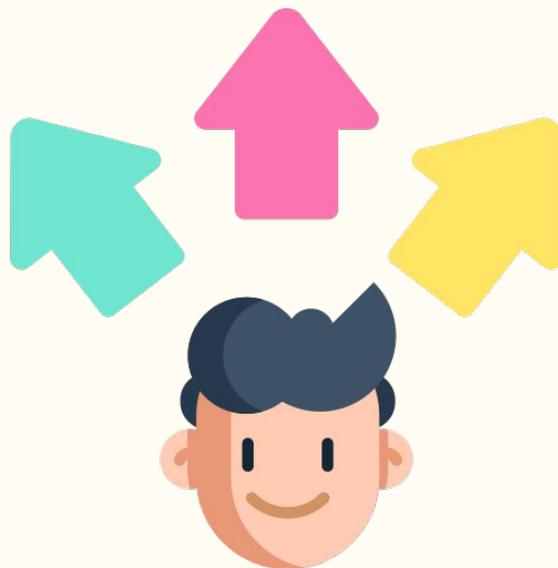
Обучение по развитию личного бренда ~ 60 000 рублей

Саморазвитие, обучение наших преподавателей ~ 1 000 000 р.



Более 2 000 000 рублей

А теперь давайте перейдем к вариантам участия на курсе «Стройный кондитер»



Мы подготовили для вас разные варианты участия, чтобы каждый нашел для себя то, что ему подходит больше всего

Вариант участия VIP



Что входит?

- ✓ Все уроки + БОНУСЫ
- ✓ Полное ведение с нуля
- ✓ Разработка концепции
- ✓ Оформление социальных сетей
- ✓ Индивидуальное сопровождение экспертами
- Вся наша команда работает на вас!**
- ✓ Гарантированный результат в короткие сроки

Вариант участия VIP



Стоимость – **150 000 рублей**

Участие согласовывается после собеседования

Вся наша команда работает на вас!



«Свое дело»

- ✓ 33 видео-рецепта
- ✓ Закрытый чат
- ✓ Проверка домашних заданий кураторами
- ✓ Закрытые онлайн встречи
- ✓ Сертификат о прохождении курса
- ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу
- ✓ Модуль "Психология питания"
- ✓ Модуль "Продвижение"



Пакет «Домашний кондитер»

- ✓ 27 видео-рецептов
- ✓ Закрытый чат
- ✓ Проверка домашних заданий кураторами
- ✓ Закрытые онлайн встречи
- ✓ Сертификат о прохождении курса
- ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу
- ✓ Модуль "Психология питания"
- ✓ Модуль "Продвижение"

Модуль "Фуд фотография"

~~Модуль "Сыроедческие десерты"~~



«Для себя»

- ✓ 20 видео-рецептов
- ✓ Закрытый чат
- ✓ Проверка домашних заданий кураторами
- ✓ Сертификат о прохождении курса
- ✓ Модуль "Психология питания"

~~Закрытые онлайн-встречи~~

~~Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу~~

~~Модуль "Продвижение"~~

~~Модуль "Фуд-фотография"~~

~~Модуль "Сыроедческие десерты"~~

ДЛЯ СЕБЯ	ДОМАШНИЙ КОНДИЕР	СВОЕ ДЕЛО
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 20 видео-рецептов ✓ Модуль "Психология питания» ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Сертификат о прохождении курса 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 27 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография" 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 33 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография" ✓ Модуль "Сыроедческие десерты" ✓ Модуль "Работаем с аквафабой" ✓ Модуль "Юрист" ✓ Модуль "Украшение десертов без сахара" ✓ Модуль "Шоколад без сахара"

22 500 рублей

42 500 рублей

65 500 рублей

A pair of hands holds a white sign with the words "GOOD NEWS" written in large, bold, black capital letters. The sign is held up against a bright blue sky with scattered white clouds. The hands are positioned on the left and right sides of the sign, with fingers gripping the edges. The sign itself is slightly curved at the top.

**GOOD
NEWS**

Специальная цена для
участников мастер-класса!

-30%



«Свое дело»

- ✓ 33 видео-рецепта
- ✓ Закрытый чат
- ✓ Проверка домашних заданий кураторами
- ✓ Закрытые онлайн встречи
- ✓ Сертификат о прохождении курса
- ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу
- ✓ Модуль "Психология питания"
- ✓ Модуль "Продвижение"
- ✓ Модуль "Фуд фотография"
- ✓ Модуль "Сыроедческие десерты"

~~65 500 рублей~~

45 850 рублей



«Домашний кондитер»

- ✓ 27 видео-рецептов
- ✓ Закрытый чат
- ✓ Проверка домашних заданий кураторами
- ✓ Закрытые онлайн встречи
- ✓ Сертификат о прохождении курса
- ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу
- ✓ Модуль "Психология питания"
- ✓ Модуль "Продвижение"
- ✓ Модуль "Фуд фотография"
- ~~Модуль "Сыроедческие десерты"~~

~~42 500 рублей~~

29 750 рублей



«Для себя»

- ✓ 20 видео-рецептов
- ✓ Закрытый чат
- ✓ Проверка домашних заданий кураторами
- ✓ Сертификат о прохождении курса
- ✓ Модуль "Психология питания"

~~Закрытые онлайн-встречи~~

~~Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу~~

~~Модуль "Продвижение"~~

~~Модуль "Фуд-фотография"~~

~~Модуль "Сыроедческие десерты"~~

~~22 500 рублей~~

15 750 рублей

ДЛЯ СЕБЯ	ДОМАШНИЙ КОНДИЕР	СВОЕ ДЕЛО
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 20 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Модуль "Психология питания" 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 27 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография" 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 33 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография" ✓ Модуль "Сыроедческие десерты" ✓ Модуль "Работаем с аквафабой" ✓ Модуль "Юрист" ✓ Модуль "Украшение десертов без сахара" ✓ Модуль "Шоколад без сахара"

~~22 500 рублей~~

15 750 рублей

~~42 500 рублей~~

29 750 рублей

~~65 500 рублей~~

45 850 рублей

Хотите еще одну хорошую
новость?

Спеццена для самых быстрых
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
скидка 10% при оплате в
течение 48 часов.



-40%

ДЛЯ СЕБЯ	ДОМАШНИЙ КОНДИЕР	СВОЕ ДЕЛО
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 20 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Модуль "Психология питания" 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 27 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография" 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 33 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография" ✓ Модуль "Сыроедческие десерты" ✓ Модуль "Работаем с аквафайбой" ✓ Модуль "Юрист" ✓ Модуль "Украшение десертов без сахара" ✓ Модуль "Шоколад без сахара"

~~22 500 рублей~~

~~15 750 рублей~~

13 500 рублей

~~42 500 рублей~~

~~29 750 рублей~~

25 500 рублей

~~65 500 рублей~~

~~45 850 рублей~~

39 300 рублей

**Записывайтесь на курс прямо
сейчас!**

**Зафиксируйте скидку прямо
сейчас!**

**Специальные бонусы для
самых быстрых!**

При покупке «Домашний кондитер» и «Свое дело»
в течении 48 часов,
вы получите **В ПОДАРОК**

2 курса от нас и нашего партнеров!



Курс «Полезные завтраки»
стоимостью **8970** рублей
в подарок!

Курс состоит из обучающих уроков
более чем 10 видов завтраков без
сахара и глютена, и модуле о том, как
правильно начинать свое утро!



Курс «Полезные завтраки» стоимостью **8970** рублей в подарок!

В программе курса рецепты :

- Сырники
- Блинчики
- Японские панкейки
- Овсяноблин
- Омлет\яйца
- Яйцо пашот
- Каши
- Гранола
- Топпинги
- Полезный хлеб и тосты



Курс по заработку на флористике
«Pro Цветы»
СТОИМОСТЬЮ **14990** в подарок!



Что входит в курс?

Обучение флористике для новичков и не только
15 видео уроков

Теория и практика!

Курс по заработку на флористике
«Pro Цветы»
СТОИМОСТЬЮ **14990** в подарок!

ProЦветы 
ONLINE SCHOOL



Общая стоимость бонусов:
23 960 рублей!

ДЛЯ СЕБЯ	ДОМАШНИЙ КОНДИЕР	СВОЕ ДЕЛО
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 20 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Модуль "Психология питания" 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 27 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография« ✓ + курс «Полезные завтраки» ✓ +курс «Флорист» 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 33 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография" ✓ Модуль "Сыроедческие десерты" ✓ Модуль "Работаем с аквафабой" ✓ Модуль "Юрист" ✓ Модуль "Украшение десертов без сахара" ✓ Модуль "Шоколад без сахара« ✓ + курс «Полезные завтраки» ✓ +курс «Флорист»

~~22 500 рублей~~

~~15 750 рублей~~

13 500 рублей

~~42 500 рублей~~

~~29 750 рублей~~

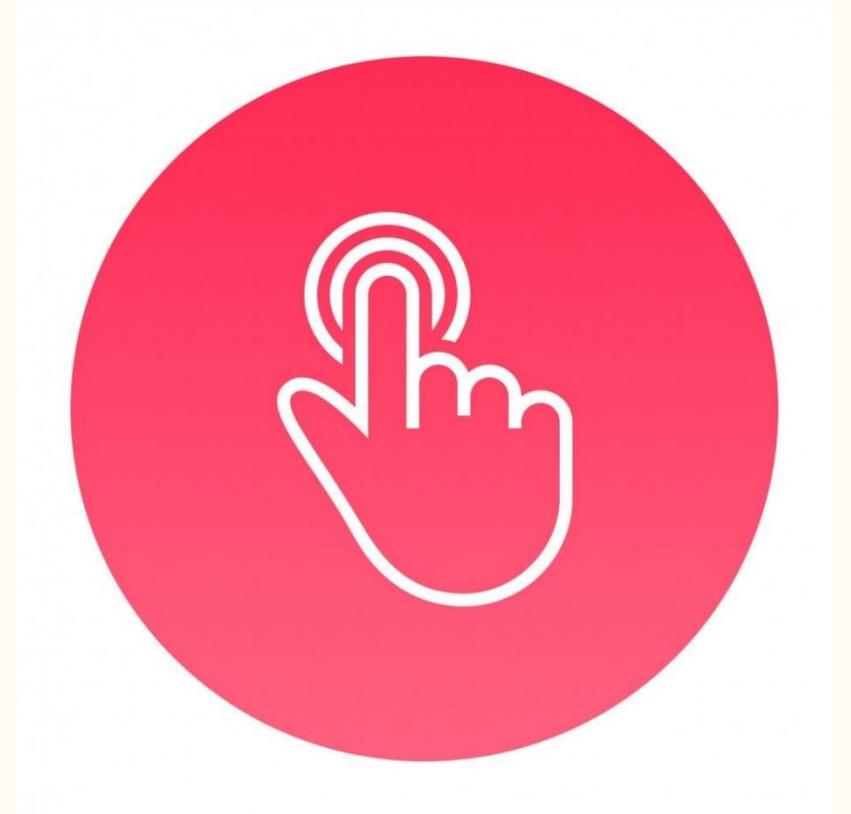
25 500 рублей

~~65 500 рублей~~

~~45 850 рублей~~

39 300 рублей

Зафиксируйте скидку!



Все это на самом деле стоит

Кулинарный курс - 17 000 р

Украшения десертов- 10 000 р

Курс по работе с аквафабой – 7 000 р

Курс по фото и тексту (копирайтингу) - 10 000 р

Курс по работе с клиентами - 20 000 р

Курс по личному бренду и продвижению в соц сетях -15 000

Консультация юриста - 10 000 р

Индивидуальные консультации с кондитером - 15000 р

Курс по организации бизнеса- 35 000 р

Курс по рекламе и продвижению - 20 000 р

Более 160 000 рублей!

ДЛЯ СЕБЯ	ДОМАШНИЙ КОНДИЕР	СВОЕ ДЕЛО
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 20 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Сертификат о прохождении курса 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 27 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография« ✓ + курс «Полезные завтраки» ✓ +курс «Флорист» 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 33 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография" ✓ Модуль "Сыроедческие десерты" ✓ Модуль "Работаем с аквафабой" ✓ Модуль "Юрист" ✓ Модуль "Украшение десертов без сахара" ✓ Модуль "Шоколад без сахара« ✓ + курс «Полезные завтраки» ✓ +курс «Флорист»

~~22 500 рублей~~

~~15 750 рублей~~

13 500 рублей

~~42 500 рублей~~

~~29 750 рублей~~

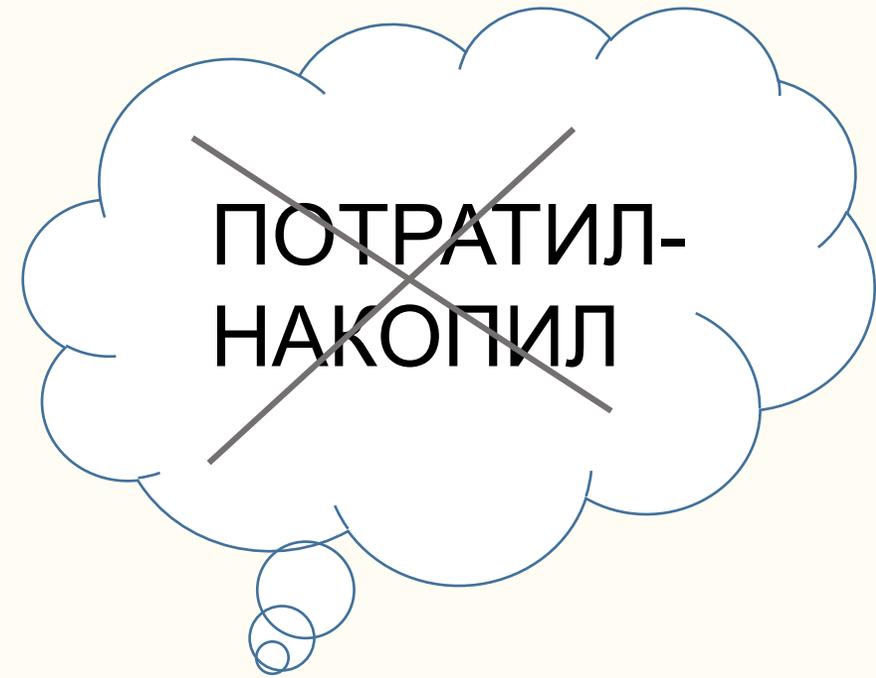
25 500 рублей

~~65 500 рублей~~

~~45 850 рублей~~

39 300 рублей

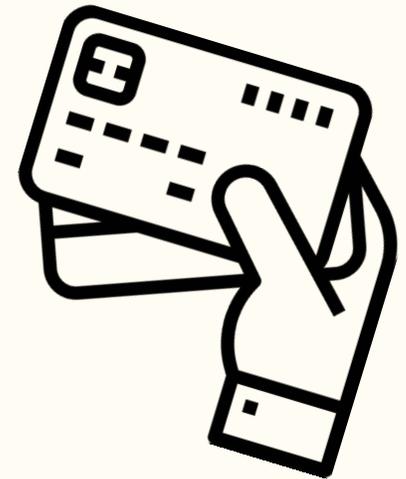
Большая ли это инвестиция для того,
что бы жить совершенно новой и
качественной по эмоциям жизнью?



Мыслите инвестиционно –

Именно это превращает нашу жизнь в шедевр!

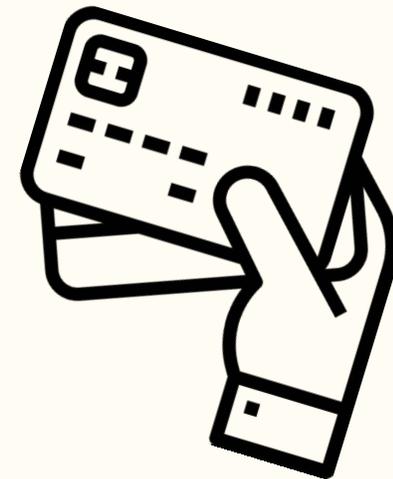
**У нас есть очень выгодная
рассрочка без процентов
на 3 и 6 месяцев!**



Пример рассрочки **«Свое дело»**
стоимость 39 300 рублей:

на 3 месяца - **13 100** рублей\мес

на 6 месяцев – **6 550** рублей\мес



100% гарантия возврата денег!

Зарегистрируйте на курс сейчас и
пройдите первую неделю.

Если вы не будете довольны курсом,
то сообщите нам и мы вернем вам
деньги.



Как только вы начнете – вы увидите
результат

Мы работаем легально!



**БОНУС ДЛЯ ПЕРВЫХ
5 ОПЛАТИВШИХ -
ВЫ ПОЛУЧИТЕ ПОДАРОК
НАБОР ИНГРИДИЕНТОВ!**



У вас есть три пути



Оставить все как есть
и ничего не делать



Попробовать
самостоятельно
что-то изменить



ПОЙТИ С НАМИ!

Не откладывайте свою
жизнь на завтра

Когда если не СЕЙЧАС?

ДЛЯ СЕБЯ	ДОМАШНИЙ КОНДИЕР	СВОЕ ДЕЛО
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 20 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Модуль "Психология питания" ✓ БОНУС КУРС «Полезные завтраки» ✓ БОНУС КУРС «Флорист» 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 27 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография« ✓ + курс «Полезные завтраки» ✓ +курс «Флорист» 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 33 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография" ✓ Модуль "Сыроедческие десерты" ✓ Модуль "Работаем с аквафабой" ✓ Модуль "Юрист" ✓ Модуль "Украшение десертов без сахара" ✓ Модуль "Шоколад без сахара« ✓ + курс «Полезные завтраки» ✓ +курс «Флорист»
13 500 рублей	25 500 рублей	39 300 рублей

Через 48 часа цены
повысятся,
успейте использовать
дополнительную скидку



КАК ПРОХОДИТ ОБУЧЕНИЕ?

- Удобный формат
- Онлайн платформа
- Личный кабинет
- Чат

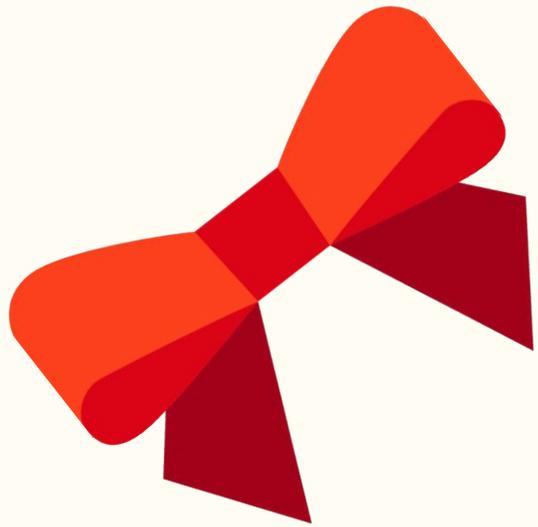
Ответы на вопросы



ВОПРОС - ОТВЕТ

Ответы на вопросы

1. Сколько длится обучение?
2. Сохраняется ли доступ к материалам после окончания курса?
3. Как оплатить обучение?
4. Какие гарантии ?
5. Как я получу доступ к обучению?



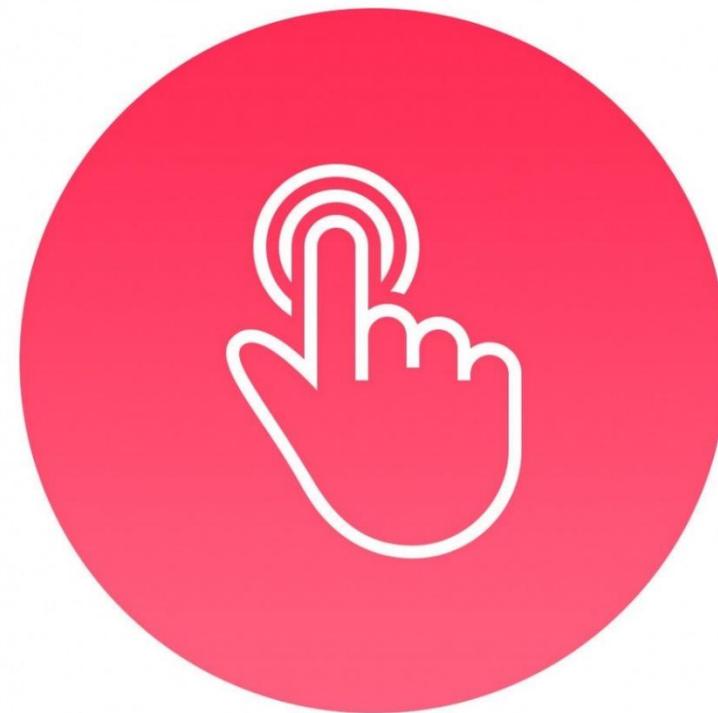
**И как обещали – подарок для тех,
кто досмотрел мастер-класс до конца!**

ДЛЯ СЕБЯ	ДОМАШНИЙ КОНДИЕР	СВОЕ ДЕЛО
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 20 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Модуль "Психология питания" ✓ БОНУС КУРС «Полезные завтраки» ✓ БОНУС КУРС «Флорист» 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 27 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография« ✓ + курс «Полезные завтраки» ✓ +курс «Флорист» 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 33 видео-рецептов ✓ Закрытый чат ✓ Проверка домашних заданий кураторами ✓ Закрытые онлайн встречи ✓ Сертификат о прохождении курса ✓ Возможность трудоустройства в качестве куратора в школу ✓ Модуль "Психология питания" ✓ Модуль "Продвижение" ✓ Модуль "Фуд фотография" ✓ Модуль "Сыроедческие десерты" ✓ Модуль "Работаем с аквафабой" ✓ Модуль "Юрист" ✓ Модуль "Украшение десертов без сахара" ✓ Модуль "Шоколад без сахара« ✓ + курс «Полезные завтраки» ✓ +курс «Флорист»
13 500 рублей	25 500 рублей	39 300 рублей

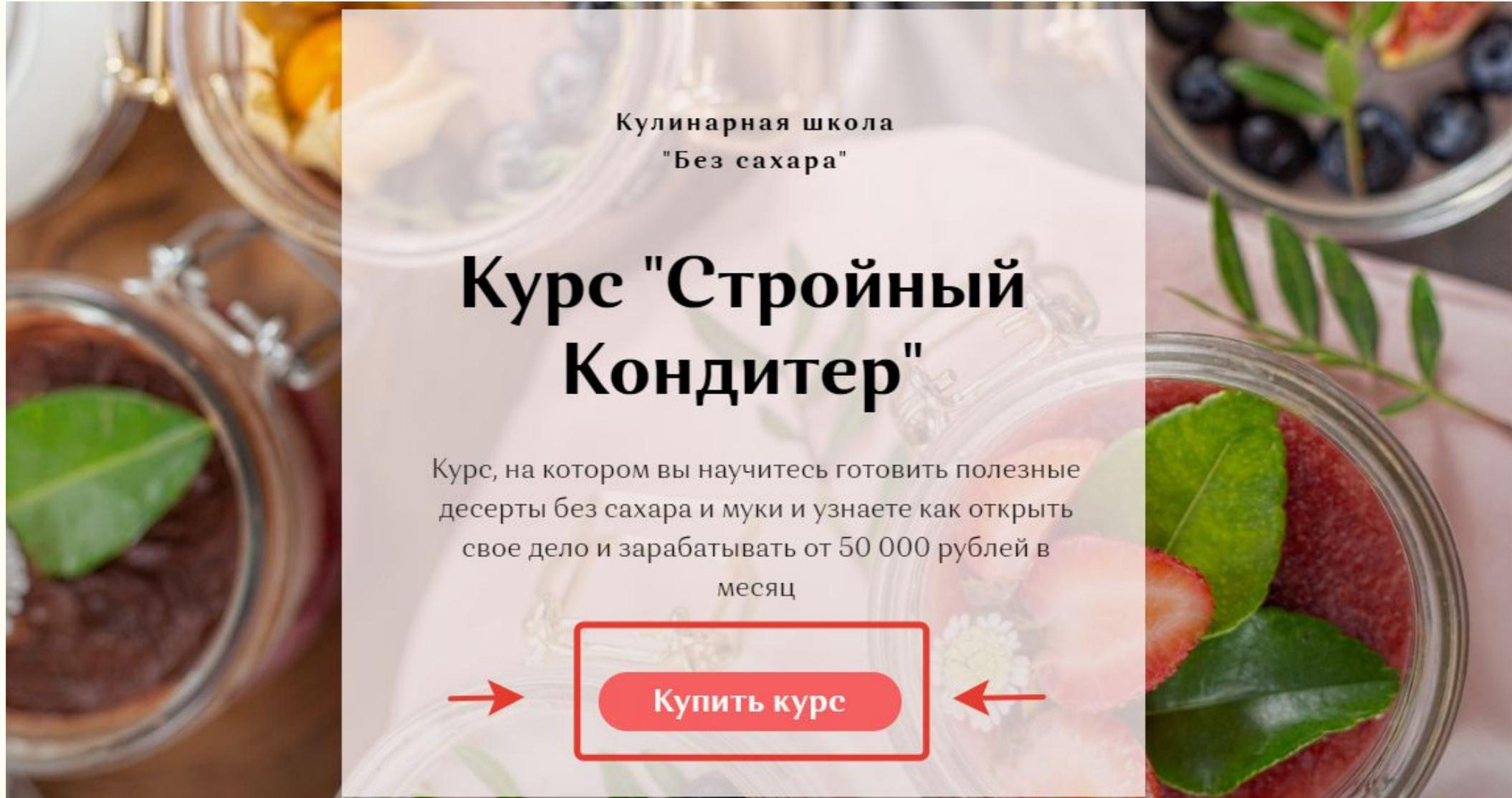
**ДЕЙСТВУЙТ
Е**

**прямо
сейчас!**

**Зафиксируйте скидку сейчас
- думайте потом!**



Как оплатить?



Кулинарная школа
"Без сахара"

Курс "Стройный Кондитер"

Курс, на котором вы научитесь готовить полезные десерты без сахара и муки и узнаете как открыть свое дело и зарабатывать от 50 000 рублей в месяц

→ [Купить курс](#) ←

Как оплатить?

Варианты участия

Выберите подходящий для вас пакет



Для себя

20 видео-рецептов



Домашний
кондитер

27 видео-рецептов



Свое дело

33 видео-рецепта

Как оплатить?

Модуль "Украшение десертов без сахара"

СУПЕР-БОНУС: Курс "Полезные завтраки"

СУПЕР-БОНУС: Курс по заработку на флористике онлайн школы ProЦвет

~~22 500 руб~~

13 500 руб

Забронировать место

~~СУПЕР-БОНУС: Курс "Полезные завтраки"~~

~~СУПЕР-БОНУС: Курс по заработку на флористике онлайн школы ProЦвет~~

~~42 500 руб~~

25 500 руб

Забронировать место

Модуль "Шоколад без сахара"

СУПЕР БОНУС: Курс "Полезные завтраки"

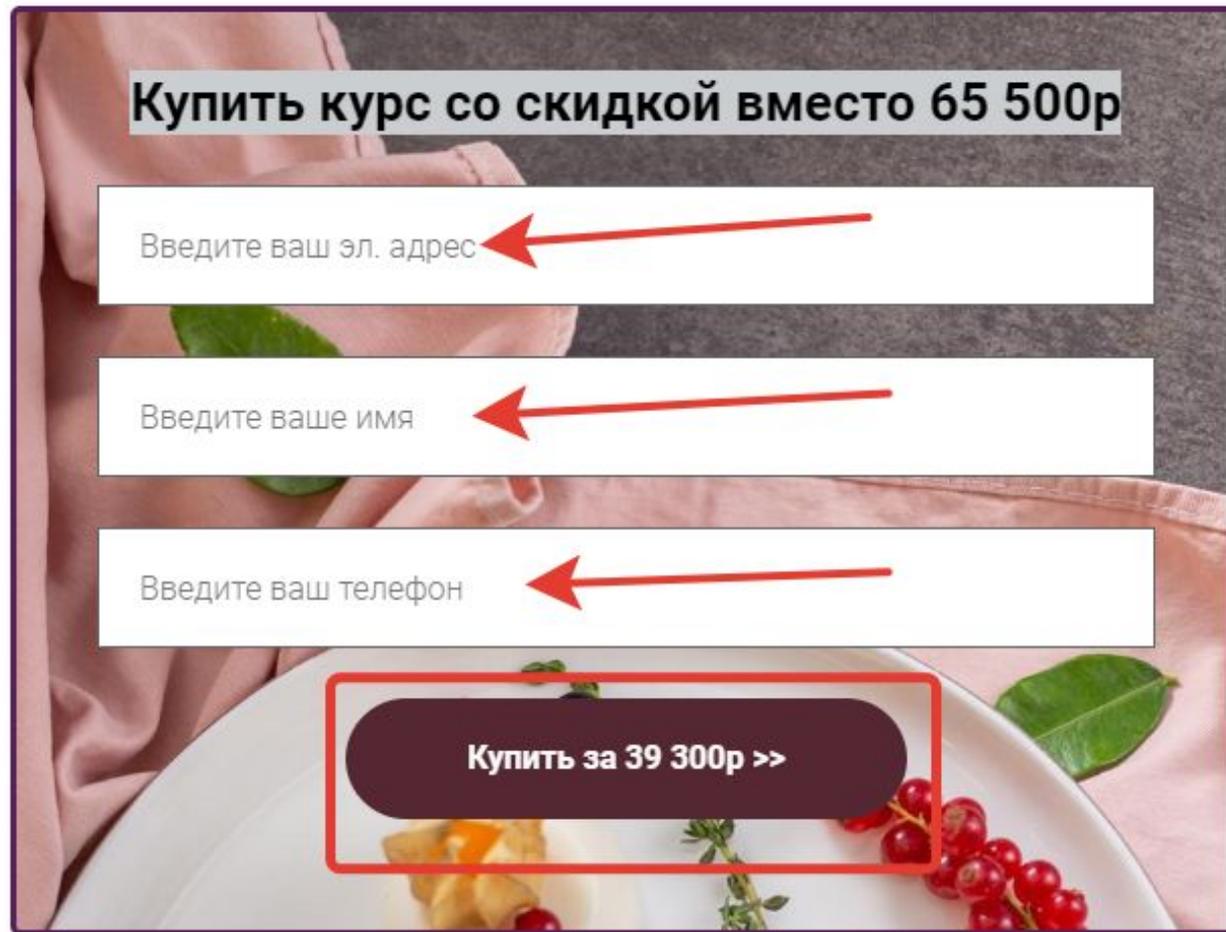
СУПЕР БОНУС: Курс по заработку на флористике онлайн школы ProЦвет

~~65 500 руб~~

39 300 руб

Забронировать место

Как оплатить?



Купить курс со скидкой вместо 65 500р

Введите ваш эл. адрес

Введите ваше имя

Введите ваш телефон

Купить за 39 300р >>

The image shows a digital form for purchasing a course. At the top, a grey banner displays the text 'Купить курс со скидкой вместо 65 500р'. Below this are three white input fields. The first field contains the placeholder text 'Введите ваш эл. адрес', the second 'Введите ваше имя', and the third 'Введите ваш телефон'. Red arrows point from the right side of each field towards the left. At the bottom of the form is a dark purple button with the text 'Купить за 39 300р >>'. This button is enclosed in a red rectangular border. The background of the form is a photograph of a plate of food with a pink napkin.

Способы оплат

Состав заказа:

Свое дело 39 300р

Свое дело, на 180 дней

[Знаете промо-код?](#)

Итого к оплате: 39 300 руб.

Выберите способ оплаты и совершите платеж:

**Оплата банковской картой Visa/Mastercard онлайн:
Кредит/рассрочка:**



Тинькофф

- Рассрочка без % на 3 мес
- Рассрочка без % на 6 мес

[Беру в рассрочку >>](#)

Яндекс
ДЕНЬГИ



- Оплата банковской картой
- Оплата со счета яндекс денег

[Оплатить →](#)

Способы оплат

Ваш заказ

Свое дело 39 300р	39 300 Р
Итого	39 300 Р

Условия рассрочки

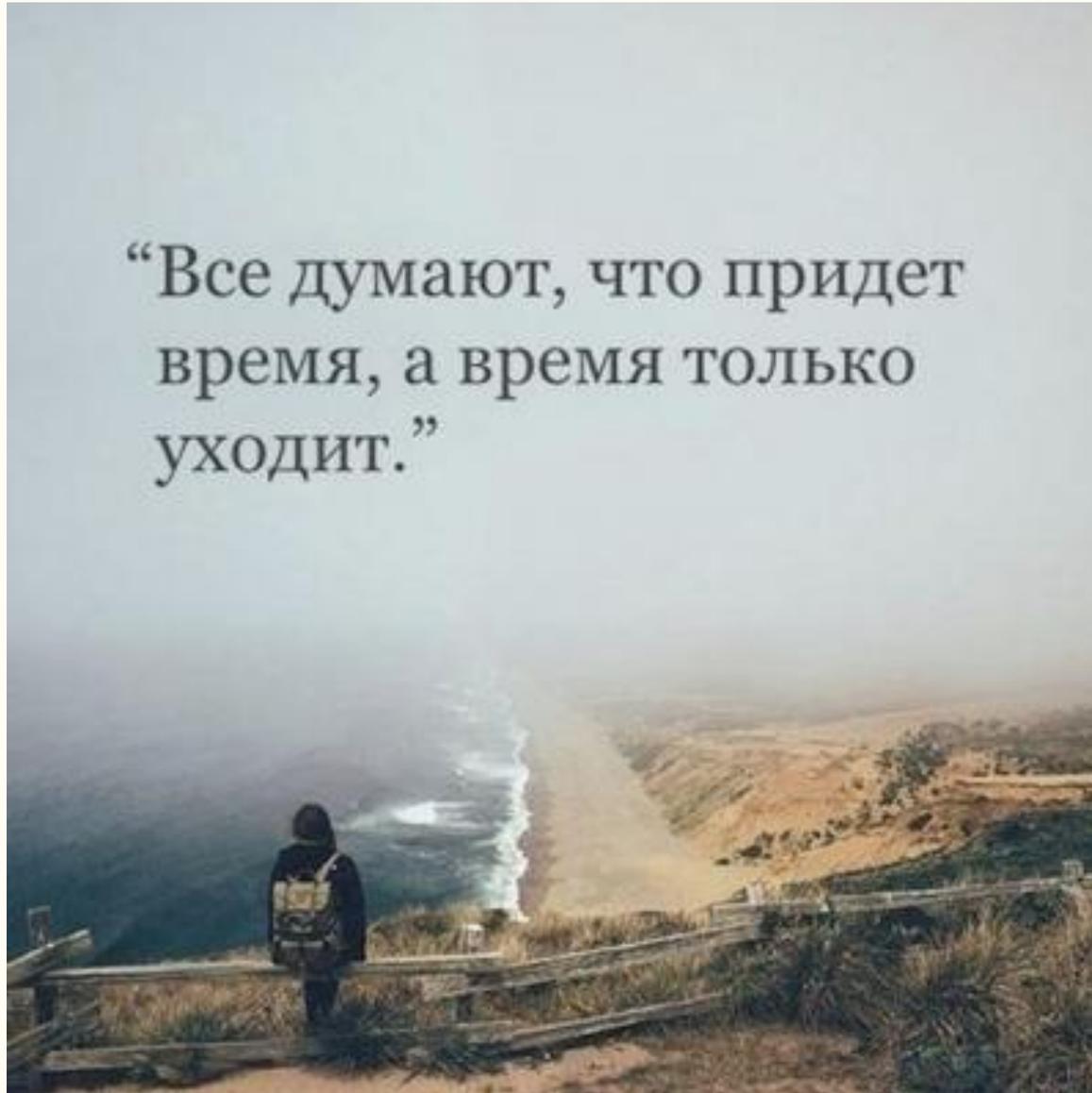
Ежемесячный платеж 6 550 Р сроком на 6 месяцев

Немного о Вас

Мобильный телефон*

**Что вам мешает шагнуть на
встречу жизни, о которой вы
мечтаете?**

“Все думают, что придет
время, а время только
уходит.”



**Записывайтесь на курс прямо
сейчас!**

Зафиксируйте скидку сейчас

Кулинарная школа «Без сахара»

Сохранение традиций с пользой для здоровья!

