



2019. február 7.

A pilot programunk második napján **Fülöp Kata** irányításával kommunikációs gyakorlatokkal kezdődött a nap, amely fókuszált a kollégákkal, diákokkal és a főnökökkel való stílusra, tartalomra és mondanivalók világos megfogalmazására. Azután a Hauer Cukrászda múltjáról és a múltra épülő jövőképről hallhattak egy előadást. **Berezky Marcell** marketingvezető azt a koncepciót vázolta fel, hogyan, milyen eszközökkel lehet egy régi hírnévre támaszkodva felépíteni egy új fogyasztói kört, amely immár nem csak a hazai vendégeknek, hanem a külföldieknek is felkelti a figyelmét egy patinás intézmény iránt.

A délutáni előadáson **Juhász Béla cukrászmester** előadásában a puncstorta történetével ismerkedhettek meg a fiatalok, majd egy változatát, az Ó-bécsi puncstorta receptjét ismertette. A torta hasonlít elkészítésében a puncstortához, de egy gazdagabb ízvilággal és megjelenéssel rendelkezik. Az áztatásos, préseléses technikával készített süteményeknek Magyarországon nincs nagy hagyománya, pedig a bemutatott sütemény példa lehetne arra, hogy milyen finomság készülhet ezzel az egyszerű, régi technikával. Pár gondolat erejéig két paleós termék is bemutatásra került.

A nap végét a résztvevők által készített almás lepények hagyományos és újragondolt változatainak elemzése, kóstolása zárta.