**II Всемирный форум по хлебопечению: как готовят настоящие французские багеты**

Российская гильдия пекарей и кондитеров (РОСПиК) приглашает профессиональных пекарей на мастер-классы по выпечке.

Частный предприниматель из г. Пушкино Амджат Бенахья, руководитель Французской булочной-кондитерской специально для гостей II Всемирного форума по хлебопечению «Хлеб – это мир» проведет мастер-класс по изготовлению ржано-пшеничного багета и ржаного хлеба.

В булочной-кондитерской Амджата Бенахья регулярно проводят бесплатные мастер-классы, в том числе для детей. Продукцию предприятия можно было увидеть и продегустировать на III Форуме по хлебопечению Московской области (29 марта 2017 г., Красногорск). Еще тогда, на форуме Амджат Бенахья рассказал о своей пекарне и пригласил участников на свои мастер-классы. Это не могло не привлечь должного внимания. Его заметили и пригласили приять активное участие в событии мирового масштаба – II Всемирный форум по хлебопечению «Хлеб – это мир».

Уважаемые коллеги, не упустите возможность: приходите на мероприятие, общайтесь и обменивайтесь опытом!

Ждем вас 8 июня 2017 года с 09:00 до 13:00 в павильоне 75 ВДНХ (Москва).

*Подробнее о II Всемирном форуме по хлебопечению «Хлеб – это мир» смотрите здесь:* [*http://breadbusiness.ru/wbf*](http://breadbusiness.ru/wbf)

Источник новости: РОСПиК

*При использовании материала указывайте первоисточник:*

[*http://rospik.mvc-expohleb.ru/press/news/rospik/ii-vsemirnyij-forum-po-xlebopecheniyu-ka.html*](http://rospik.mvc-expohleb.ru/press/news/rospik/ii-vsemirnyij-forum-po-xlebopecheniyu-ka.html)