

2021-04-24/2021-04-25 Kurs cukierniczy CZ. II



cena: 995,00 zł

Opis słownikowy

DATA SZKOLENIA	24-25.04.2021
PROWADZĄCY	SYLWIA ŁADYGA
RODZAJ	SZKOLENIE

Opis produktu

Szkolenie przeznaczone jest dla osób pragnących poznać techniki używane w tradycyjnym, jak i nowoczesnym cukiernictwie, dla osób znających podstawy, chcących dalej rozwijać swoje umiejętności cukiernicze..

Prowadzący: **Sylwia Ładyga** Trener sztuki cukierniczej, uczestniczka 5 edycji największego kulinarnego show na świecie – MasterChef Polska, Zdobywczyni 2 miejsca w konkursie KULINARNY BLOG ROKU 2016, Jako pierwsza i jedna w Polsce blogerka gotowała na największych na świecie Targach Gastronomicznych – SIAL 2018 w Szanghaju w Chinach. Prowadząca pokazy kulinarne, warsztaty, festiwale, otwarcia restauracji, cukierni, a także jurorka konkursów kulinarnych (m.in. Małopolski Festiwal Smaku – edycja letnia, edycja zimowa, Pokazy gotowania w Newport w Walii w trakcie WOŚP ...)

W OFERCIE KURSU ZNAJDZIEMY M.IN:

- CIASTA NOWOCZESNE NA BAZIE CIAST BAZOWYCH (np. szpinakowe biszkopty, bezglutenowe brownie, daquoise, migdałowe biszkopty, torty piętrowe)
- WYPIEKI Z DODATKIEM MUSÓW I KREMÓW W NOWOCZESNYM WYDANIU (np. mus herbaciany, panna cotta mango, bawareze miętowe, mus karmelowy, żelka z bergamotki)
- MONODESERY
- TEMPEROWANIE CZEKOLADY I DEKORACJE NA BAZIE CZEKOLADY – plastry miodu, skały, ziemie, dyski,
- NOWOCZESNE DEKORY: - temperowana czekolada, dekoracje orzechowe, chrupki, koralowce, dekoracje z izomaltu, jadalne ziemie, tiule, krokanty
- NOWOCZESNE I KLASYCZNE FORMY DEKORACJI : m.in. mirror glaze , glacage, glazury
- ŻELATYNA, AGAR I ICH ZASTOSOWANIE



Zapewniamy:

- wszystkie niezbędne materiały i produkty do tworzenia deserów
- profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy
- w trakcie szkolenia przerwa kawowa, obiad
- certyfikat ukończenia szkolenia

Szczegółowe informacje:

Data szkolenia: 24-25 KWIETNIA 2021, Sb.-Niedz.

Czas trwania: szkolenie dwudniowe,

Rozpoczęcie: Sb. godz. 9:00-17:00., Niedz. godz. 9:00-17:00

Miejsce: Centrum szkoleniowe Akademia Sweet Decor Cena szkolenia: 995 zł(brutto)

Zapytaj o dofinansowanie

W razie pytań prosimy o kontakt pod nr tel. 507 845 601

UWAGA! Przy składaniu zamówienia na szkolenie za pośrednictwem sklepu proszę wybrać opcję płatności - PRZELEW. W tytule przelewu prosimy podać imię i nazwisko osoby, która będzie uczestnikiem szkolenia. Zdjęcia deserów są poglądowe.

Lokalizacja Centrum Szkoleniowego: Akademia Sweet Decor