

Oferta kształcenia ustawicznego finansowanego ze środków KFS
 oraz szkoleń komercyjnych dla pracowników/pracodawcy

TEMATY SZKOLEŃ DO WYBORU:

SZKOLENIA DLA CUKIERNIKÓW

Torty – magia zaklęta w słodkości - warsztaty cukiernicze

111.	Składanie i dekorowanie tortów – sekrety idealnego biszkoptu, tajemnice nasączenia ciasta, masy, kremy i dekoracje, składanie tortów piętrowych	16 h
112.	Dekorowanie tortów w stylu angielskim – lukier plastyczny i lukier królewski	16 h
113.	Dekorowanie tortów kwiatami z masy cukrowej zrobionymi metodą tradycyjną	16 h
114.	Kwiaty cukrowe z foremki – piękna i szybka dekoracja tortu	8 h
115.	Tworzenie i modelowanie figurek 3D z masy cukrowej oraz czekolady plastycznej	16 h
116.	Cukiernicze dzieła sztuki – malowanie tortów aerografem spożywczym	8 h
117.	Delikatne i eleganckie dekoracje na torcie z papieru jadalnego	8 h
118.	Torty klasyczne – torty na każdą wyjątkową okazję	16 h
119.	Torty nowoczesne – geometryczne kształty, ciekawe formy, niecodzienne połączenie smaków, prosty design i minimalizm	16 h
120.	Torty artystyczne 3D i torty antygravitacyjne	16 h
121.	Modne torty w stylu drip cake	8 h
122.	Naked cake – modna i lżejsza wersja tortu klasycznego	8 h
123.	Entremets – wyrafinowanie i elegancja tortów musowych	16 h
124.	Mirror Glaze – torty z glazurą lustrzaną	16 h
125.	Czekoladowa rozkosz – tort Sachera i nie tylko	16 h
126.	Sezonowe smaki tortów – propozycje na wiosnę, lato, jesień i zimą I część – Torty wiosenne (16h) III część – Torty jesienne (16h) II część – Torty letnie (16h) IV część – Torty zimowe (16h)	64 h

Torty na każdą okazję – warsztaty cukiernicze

127.	Torty weselne	16 h
128.	Torty komunijne i na chrzest	16 h
129.	Torty urodzinowe dla kobiet i mężczyzn	16 h
130.	Artystyczne torty dziecięce	16 h
131.	Torty i słodczyce dla firm	16 h
132.	Wegańskie torty i słodkości na wesele	24 h



Ciasta i inne słodkości – warsztaty cukiernicze

133.	Ciasto parzone – ptysie, eklery i szone paluchy	16 h
134.	Ciasto drożdżowe – makowce, drożdżówki, pączki, francuskie brioszki i amerykańskie maślane cygamonki	16 h
135.	Beza w roli głównej - torty, rolady, taraletki i mini Pavlove	16 h
136.	Serniki i szarlotki	16 h
137.	Monoporcje - piękne, drobne i eleganckie dzieła sztuki	16 h
138.	Francuskie makaroniki	8 h
139.	Z miłości do czekolady – praliny, trufle i desery z czekolady	16 h
140.	Słodki karmel w wielu odstonach - torty, ciasta i desery z karmelem	16 h
141.	Ciasta bez pieczenia, w tym propozycje wegańskie	16 h

Świąteczne słodkości – tradycyjne ciasta w nowej odstonie – warsztaty cukiernicze

142.	Smak i zapach Świąt Bożego Narodzenia – tradycyjne ciasta i słodkości	16 h
143.	Wielkanocne babki i nie tylko – tradycyjne receptury w nowej odstonie	16 h

Candy bar od baby shower po wesele - aranżacja i przygotowanie słodkości (warsztaty cukiernicze)

144.	Słodka radość na imprezach – jak przygotować wyjątkowy candy bar (słodki stół) na każdą okazję (szkolenie bez warsztatów cukierniczych)	8 h
145.	Słodki stół na wesele - piękna i oryginalna oprawa wesela: ręcznie wykonane słodkości, pięknie udekorowane i nawiązujące kolorem i detalami do charakteru wesela.	16 h
146.	Słodki stół na pierwszą Komunię Świętą – prawdziwa słodka uczta dla dzieci (do wyboru.: loli pops, bezy, maślane ciasteczka, rurki z kremem, babeczki, pianki, truskawki w czekoladzie, mini ptysie, makaroniki, mini deserki w kieliszkach, koktajle, mini serniczki, musiki, mini torciki, donatsy, wieże z truskawek lub ptysi, lody ciepłe, tarteletki, mini nakedy, pralinki, owoce i wszelakie cukierki, galaretki i karmelki i migdały w cukrze)	24 h
147.	Słodki stół na Chrzest Święty, Pierwsze Urodziny Dziecka lub Baby Shower czyli delikatne bezy, ciasteczka z lukrem, tarty owocowe, babeczki, cukierki w formie candy bufetu, pralinki, truskawki w czekoladzie i wiele innych	16 h
148.	Słodki stół urodzinowy – miła niespodzianka dla dzieci i dorosłych	16 h

149.	Śladki stół na imprezę firmową – sładkości w barwach firmowych, z logo lub w świątecznym klimacie przy okazji Wilgli Firmowej	16 h
150.	Sielsko i anielsko czyli śladki stół rustykalny – tradycyjne wypieki na plastrach drewna z mchem w tle.	16 h
151.	Klasyczne smaki z estetyką pełną blasku czyli śladki stół w stylu glamour	16 h

Zdrowe sładkości – warsztaty cukiernicze

152.	Torty i ciasta wegańskie	16 h
153.	Torty i ciasta bez glutenu	16 h
154.	FIT sładkości, czyli pysznie, zdrowo i niskokalorycznie – ciasta i desery z zamiennikami cukru, mąkami bezglutenowymi i mlekiem roślinnym	16 h

Desery restauracyjne i kawiarniane

64.	Desery na każdą porę roku	16 h
65.	Desery i ciasta sezonowe – wykorzystanie bogactwa sezonowych owoców	16 h
66.	Desery gorące – gundel palacsinta, crepes suzette, creme brulee i inne z owocami i ptonącym alkoholem	16 h
67.	Desery i przekąski mrozone – wykorzystanie ciepłego azotu i PacoJet	16 h
68.	Desery i ciasta bezglutenowe	16 h
69.	Desery i ciasta wegańskie	16 h

Cukiernictwo w pigułce

70.	Kompleksowy kurs cukierniczy (cukiernictwo śniadaniowe, sładkości z ciasta kruchego, ciasta parzonego, ciasta drożdżowego, torty, bezy i makaroniki, czekolada i karmel, monoporcje)	48 h
-----	---	------