

AKADEMIA CUKIERNICZA

~ Wyższa Szkoła Wypieków ~

1 EDYCJA



DLACZEGO MY?

- mamy doświadczenie w prowadzeniu szkoleń kulinarnych, eventów, szkoleń, coachingu, doradztwie biznesowym i konsultingu w dziedzinie gastronomii,
- jesteśmy rzetelni wobec Partnerów i w pełni zaangażowani w realizację podjętych zobowiązań,
- jesteśmy elastyczni oraz dbamy o wysoki poziom komunikacji z Klientem,
- naszym celem jest najwyższa jakość usług i zadowolenie Klienta

MIEJSCE SZKOLENIA:

STUDIO KULINARNE ADRIAN FELIKS Sosnowiec – ul. Sucha 18

Nasze Studio Kulinarne to nowoczesna forma nauki i doskonalenia technik gotowania. Poprzez indywidualne podejście do klienta oraz pracę w małej grupie, jesteśmy w stanie przekazać wiedzę w sposób szczegółowy i rzetelny oraz na bieżąco udzielać odpowiedzi na nurtujące Państwa pytania. Uczestnicy warsztatu mają do swojej dyspozycji profesjonalny sprzęt najwyższej jakości firmy ELECTROLUX oraz sprzęt firmy MERXTEAM. W Studiu znajduje się również część restauracyjna, w której uczestnicy mogą odpocząć podczas przerwy oraz skosztować przygotowane przez siebie dania. Dzięki wyposażeniu najwyższej klasy, jesteśmy w stanie zapewnić Państwu najwyższy standard szkolenia, a zdobyta podczas szkolenia wiedza, będzie miała przełożenie na jakość oraz smak przygotowywanych potraw.

AKADEMIA CUKIERNICZA:

Nasza Akademia Cukiernicza powstała z pasji i chęci przekazania Wam wiedzy którą posiadamy. Akademia ma na celu „zrobić z Ciebie” prawdziwego cukiernika, któremu już żadna dziedzina nie będzie straszna. Poruszymy wiele tematów które przydadzą Ci się w Twoim kuchennym zacisku. Od monodeserów skończywszy na tortach piętrowych. Wszystkie z tematów będą skrupulatnie omawiane, jak i część teoretyczna tak i praktyczna. Część teoretyczna będzie się składała na wyjaśnieniu wszelkich zagadnień związanych z tematem warsztatów. Na część praktyczną będą składać się praktyczne informacje dotyczące przygotowywania danych potraw. Prowadzący zajęcia będzie pokazywał w jaki sposób przygotować dane potrawy oraz pomagał przy ich przygotowaniu.

Koszt warsztatów:

- Przy podpisaniu umowy: zadatek 600,-zł
- I rata do dnia 15 wrzesień 2019 - 1.300,-zł
- II rata do dnia 15 styczeń 2020 - 600,-zł

Zajęcia poprowadzi:***Agnieszka Jasińska -***

Finalistka Hell`s Kitchen. Absolwentka międzynarodowych kursów kulinarnych. Kucharz i trener w gastronomii . Miłośniczka sezonowych produktów i smacznej kuchni. Pasjonatka tradycyjnych przepisów, które przygotowuje w nowoczesnym i zaskakującym wydaniu. Fotograf kulinarny współpracujący z magazynami o tematyce kulinarno-podróżniczej.

SPOTKANIE NR 1	
Temat szkolenia	MONODESERY
Termin szkolenia	23 wrzesień 2019
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Agnieszka Jasińska
Opis szkolenia	Piękne, drobne, eleganckie, nad wyraz pyszne. Idealnie sprawdzą się w roli prezentu zamiast (lub do) kwiatka. Ostrzegamy: ciężko poprzestać na jednym. Mowa o monodeserach! Monodesery to jeden z najnowszych trendów!

SPOTKANIE NR 2	
Temat szkolenia	WARZYWNE WYPIEKI
Termin szkolenia	21 październik 2019
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Agnieszka Jasińska
Opis szkolenia	Podczas warsztatów nauczycie się jak wykorzystać warzywa w słodkiej kuchni! Szpinak, burak, cukinia, marchewka czy fasola zmienią w Waszych oczach swoje zastosowanie 😊 Do tego wszystkiego nasze wspólne wypieki będą baaaardzo szybkie w przygotowaniu i równie zdrowe

SPOTKANIE NR 3	
Temat szkolenia	ORZECHOWE WARIACJE
Termin szkolenia	18 listopad 2019
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Agnieszka Jasińska
Opis szkolenia	Będzie orzechowo i karmelowo! Połączymy najlepsze produkty na rynku! Będziemy pracować na orzechach brazylijskich, pekanach. Powstaną niebiańskie drożdżowe i cudnie orzechowe desery!

SPOTKANIE NR 4	
Temat szkolenia	CZEKOLADA W DESERACH
Termin szkolenia	16 grudzień 2019
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Agnieszka Jasińska
Opis szkolenia	Kurs ten to profesjonalne wprowadzenie w tajemnice królowej słodkości - czekolady. Przeniesiemy się do czekoladowego laboratorium, gdzie od podstaw stworzycie czekoladki z najwyższej półki. Intensywne warsztaty, podczas których przejdziecie przez cały proces robienia czekoladek z form poliestrowych. Nauczycie się temperowania czekolady na kamieniu, wylewania form, komponowania nadzień ganaszowych, pracy z kolorem i techniki zdobienia czekoladek. Zrobione przez siebie autorskie czekoladki zabierzecie ze sobą do domu.

SPOTKANIE NR 5	
Temat szkolenia	SUFLETY I KREMY
Termin szkolenia	20 styczeń 2020
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Agnieszka Jasińska
Opis szkolenia	Jeżeli myślisz, że suflet to coś trudnego to udowodnimy ci, że nie! Przygotowujemy wersje na słodko i wytrawnie. Będą do tego kremy i kremidła, które podamy z najlepszymi biszkoptami jakie kiedykolwiek udało Wam się upiec!

SPOTKANIE NR 6	
Temat szkolenia	BEZGLUTENOWE DESERY
Termin szkolenia	17 luty 2020
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Agnieszka Jasińska
Opis szkolenia	Z myślą o wszystkich alergikach, osobach cierpiących na celiakię, a także wszystkich miłośnikach zdrowego stylu odżywiania stworzyliśmy warsztaty poświęcone ciastom bezglutenowym. Na nasze zajęcia zapraszamy również pasjonatów lubiących eksperymentować w kuchni oraz osoby chcące pogłębić swoją wiedzę na temat zdrowych wyrobów cukierniczych. Podczas kilku godzin zajęć, przedstawimy Państwu ciekawe przepisy, nowatorskie rozwiązania oraz mnóstwo cennych wskazówek, jak przygotować ciasto idealne.

SPOTKANIE NR 7	
Temat szkolenia	ORGANICZNE TORTY
Termin szkolenia	16 marzec 2020
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Agnieszka Jasińska
Opis szkolenia	Odżywasz się zdrowo, dbasz o siebie i ważne są dla Ciebie produkty z których powstają dania? To jest warsztat dla Ciebie! Podczas warsztatów przyrządzicie niecodzienne kremy i słodczyki na bazie naturalnych warzywnych spódów. Truskawkowy sernik na kruchym spodzie zrobi furorę wśród Waszych gości!

SPOTKANIE NR 8	
Temat szkolenia	DESERY Z PROMILAMI
Termin szkolenia	20 kwiecień 2020
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Agnieszka Jasińska
Opis szkolenia	Dobry alkohol w deserach zawsze poprawia jakość i smak! Pokażemy Wam jak połączyć kremy i ciasta z odpowiednimi alkoholami z całego świata. Będziemy nasączać ciasta i ucierać aromatyczne kremy. Powstaną też pyszne desery idealne na catering czy huczne przywitanie gości.

SPOTKANIE NR 9	
Temat szkolenia	WEGAŃSKIE SŁODKOŚCI
Termin szkolenia	18 maj 2020
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Agnieszka Jasińska
Opis szkolenia	Zaprasza na warsztaty z wegańskich słodkości. Przygotujemy wspaniałe, nieskomplikowane, roślinne, pozbawione glutenu i rafinowanego cukru słodkości. Przekonamy się, że można jeść bardzo słodko, ale jednocześnie bardzo zdrowo. W dodatku, to nie jest wcale trudne jak może się wydawać!

SPOTKANIE NR 10	
Temat szkolenia	TORTY PIĘTROWE
Termin szkolenia	15 czerwiec 2020
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Agnieszka Jasińska
Opis szkolenia	Marzycie o samodzielnym wykonaniu piętrowego tortu? Na zamknięcie Akademii każdy z Was przygotowuje swój własny piętrowy tort! Pokażemy Wam mnóstwo pomysłów oraz inspiracji zaczerpniętych z najnowszych trendów cukierniczych!