

Học Làm Bánh - Dạy Nghề Làm Bánh Chuyên Nghiệp

Địa chỉ: 473 Sư Vạn Hạnh, Phường 12, Quận 10, Hồ Chí Minh

Điện thoại: 1800 6148

Địa Chỉ Forder: <https://goo.gl/u47HNm>

Website: <https://goo.gl/WWeAfL>

Google Site: <https://goo.gl/QVT6z1>

Twitter: <https://twitter.com/i/moments/1070161442823753728>

Khóa học làm bánh kem là chương trình đào tạo được cập nhật cách làm bánh kem và trang trí bánh kem theo xu hướng hiện đại của thế giới, đang thịnh hành và được nhiều người yêu thích như: Fondant, kem bơ, trang trí chocolate,...

Học làm bánh kem để trở thành thợ làm bánh kem chuyên nghiệp đảm bảo nghề nghiệp ổn định, lương cao trong Bếp Bánh của các nhà hàng, khách sạn, tiệm bánh cao cấp hay khởi nghiệp mở tiệm bánh kem đang là lĩnh vực kinh doanh tiềm năng, dễ thành công dành cho những ai yêu làm bánh. Tuy nhiên, để trở thành một thợ làm bánh giỏi tay nghề, thành thạo kỹ năng trang trí và làm ra những chiếc bánh kem ngon, đẹp mắt, kiểu dáng đầy sáng tạo thì việc tham gia một khóa học làm bánh kem được đào tạo bài bản là điều vô cùng cần thiết.



Xuất phát từ nhu cầu học làm bánh kem ngon và bí quyết trang trí bánh kem sáng tạo, độc đáo và thu hút, Hướng Nghiệp Á Âu (HNAAu) đã thiết kế chương trình học làm bánh kem dựa trên những yêu cầu và kỹ năng cần thiết để trở thành một thợ làm bánh thực sự. Nội dung chương trình mang tính thực tiễn cao, 100% giờ học thực hành trên bánh thật, giúp học viên có thể ứng dụng ngay những kiến thức và kỹ năng làm bánh kem để tạo nên những chiếc bánh thơm ngon để thưởng thức hay thu hút khách hàng khi kinh doanh tiệm bánh. Tham gia lớp học làm bánh tại HNAAu chắc chắn sẽ là lựa chọn lý tưởng để bạn thực hiện ước mơ mở một tiệm Bánh Kem mang thương hiệu cá nhân hoặc trở thành thợ làm Bánh Kem chuyên nghiệp.

Bạn yêu thích làm bánh?
Bạn muốn học nghề ổn định?
Bạn đang khởi nghiệp kinh doanh?

II. LỢI ÍCH KHÓA HỌC

- Học viên sẽ được cung cấp toàn bộ kiến thức, kỹ năng làm bánh kem từ cơ bản đến nâng cao, cùng bí quyết về nghề làm bánh kem.
- Cách sử dụng công cụ dụng cụ căn bản làm bánh kem, các thao tác kỹ thuật bắt bông kem: kỹ thuật chà láng bánh, đi viền bánh, bắt hoa, vẽ ren, chạy hoa văn, viết chữ,...
- Thực hành làm và trang trí bánh kem hoàn chỉnh theo từng chủ đề: sinh nhật, Noel, Valentine, bánh kem cưới,...
- Thực hành trang trí bánh kem theo chủ đề phong cảnh, tạo hình hoa, hình thú, tạo hình vật dụng,...
- Thực hành trang trí bánh theo xu hướng hiện đại: fondant, kem bơ, royal icing, trang trí Chocolate...đây đều là những xu hướng trang trí bánh kem được yêu thích nhất trên thị trường.
- Học viên được học cùng với những Chuyên gia hàng đầu trong lĩnh vực Bánh kem, được thực hành thực tế dưới sự hướng dẫn của Giảng viên với cơ sở vật chất và trang thiết bị hiện đại.

IV. ƯU ĐIỂM KHÓA HỌC

- Lớp học không quá 19 học viên/lớp.
- Phòng học đầy đủ tiện nghi, có máy lạnh, cơ sở vật chất tốt, phục vụ điều kiện học tập tốt nhất cho các học viên.
- Phương pháp suy luận sáng tạo, kết hợp giữa học và hành
- Học viên được thực hành trong suốt khóa học.
- Hỗ trợ tư vấn và setup cho học viên có ý định kinh doanh.
- Đảm bảo việc làm cho học viên sau khi kết thúc khóa học.
- Chính sách ưu đãi học phí cho các học viên đặc biệt.

VI. CƠ HỘI VIỆC LÀM

Hoàn thành khóa học, học viên có thể cập nhập những xu hướng mới trong lĩnh vực trang trí bánh kem đáp ứng yêu cầu làm việc trong bếp bánh của các nhà hàng, khách sạn, tiệm bánh cao cấp. Tự tin khởi nghiệp mở tiệm bánh kem, bán bánh kem online với thương hiệu của riêng mình để kinh doanh những mẫu bánh sáng tạo và độc đáo đáp ứng nhu cầu và thị hiếu của người tiêu dùng theo từng dịp trong năm. Hoặc trở tài làm bánh kem ngon tặng người thân, bạn bè hay chính bản thân mình vào sinh nhật, cưới hỏi, lễ kỷ niệm,...

Nguồn: <https://daylambanh.edu.vn/hoc-lam-banh/kem>