

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>

Trong số các loại bánh trên thị trường thì bánh kem đặc biệt có lợi thế về kinh doanh. Với nhu cầu sử dụng cao trong đời sống, loại bánh này luôn chứng tỏ được sức hút cũng như giá trị kinh tế của mình.

Một trong những địa chỉ tiềm năng để kinh doanh bánh kem hiện nay chính là Buôn Ma Thuột. Vùng đất Tây Nguyên này ngày càng có sự trỗi dậy, phát triển về mặt kinh tế. Các lĩnh vực dịch vụ, ẩm thực ngày càng phát triển. Những ai có ý định đầu tư học làm bánh kem ở Buôn Ma Thuột sẽ có tương lai rất tiềm năng. Hãy cùng daylambanh.edu.vn tìm hiểu thêm những thông tin dưới đây nhé.

Nhu cầu học làm bánh kem tăng cao

Là thành phố trực thuộc tỉnh Đắk Lắk, Buôn Ma Thuột cũng đồng thời là thành phố lớn nhất, có vị trí đặc địa nằm ở trung tâm Tây Nguyên. Nơi đây cũng là đô thị miền núi có dân số lớn nhất Việt Nam. Không khó hiểu khi ngày càng có nhiều nhà đầu tư, nhiều trung tâm thương mại, dịch vụ được mở rộng tại đây. Nghề bánh vì thế mà có sự phát triển tốt, kéo theo nhu cầu học làm bánh tại Buôn Ma Thuột học làm bánh tại Buôn Ma Thuột để làm việc, kinh doanh ngày càng tăng cao.



Nhu cầu học làm bánh ở Buôn Ma Thuột tăng rõ nét những năm gần đây

Tại Buôn Ma Thuột, rất nhiều bạn trẻ có mong muốn học nghề làm bánh, đặc biệt là bánh kem để nâng cao tay nghề. Số lượng các tiệm bánh, cửa hàng bánh ngọt kết hợp quán café tại vùng đất này còn khá ít ỏi, trong khi đó, nhu cầu dùng cho các sự kiện, tiệc cưới, sinh nhật, liên hoan là không phải ít.

Đầu tư vào một khóa học làm bánh kem, các bạn trẻ có cơ hội tạo nên nghề nghiệp cho mình, tự tin làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, thương hiệu lớn hoặc mạnh dạn kinh doanh, làm giàu. Học phí học làm bánh kem không quá cao, nhưng lại mang đến nền tảng và tay nghề để các bạn dựng xây cho tương lai của mình. Đây chính là cách đầu tư ít mà đầy hiệu quả, tiềm năng.

Lợi nhuận cao từ dòng bánh kem

Hiện nay, một chiếc bánh kem đơn giản, tầm trung cũng có giá trên 100 ngàn đồng. Đối với những loại bánh kem mới lạ, mới du nhập, được tạo hình và trang trí cầu kỳ thì có thể lên tới mức giá từ 300 – 500 ngàn đồng, thậm chí là cao hơn.

Chính vì mức giá cao, thị trường ổn định, nhu cầu khách hàng lớn mà người học bánh kem hoàn toàn có thể hy vọng vào mức lợi nhuận mà dòng bánh này mang lại. Không chỉ có những

loại bánh truyền thống, hiện nay bánh kem đã có rất nhiều loại mới, thu hút ngay cả những thực khách khó tính nhất. Một số loại tiêu biểu có thể kể đến như bánh kem bơ Hàn Quốc cực xinh, bánh với tạo hình số, tạo hình thú, bánh cưới tháp hoa, bánh kem các loại vị trái cây, tiramisu...



Học cách trang trí bánh để hoàn thiện tay nghề

Để có thể thu về lợi nhuận lớn, ngoài giá trị và tiềm năng sẵn có của bánh, bạn cũng cần chú trọng nâng cao tay nghề mình để có thể tạo nên những thành phẩm hoàn hảo, đẹp mắt. Ngoài kỹ năng làm cốt bánh, làm kem thì bạn còn cần có khả năng sáng tạo, gu thẩm mỹ cũng như nắm trong tay các bí quyết tạo hình, trang trí... Một chiếc bánh đẹp, ấn tượng và thu hút sẽ giúp các khách hàng ưa chuộng sản phẩm của bạn hơn, từ đó mang lại giá trị kinh tế cao cho bạn.

Hiện nay, nếu bạn có nhu cầu học làm bánh kem, có thể tìm hiểu một số địa chỉ dạy làm bánh uy tín để trau dồi kiến thức, kỹ năng. Hướng Nghiệp Á Âu là nơi bạn có thể tham khảo để phát triển đam mê của mình. Với địa chỉ chi nhánh Buôn Ma Thuột tại số 55 Trần Quang Khải, P.Thắng Lợi, Tp. Buôn Ma Thuột, Đắk Lắk, nơi đây sẽ giúp nhiều bạn trẻ yêu nghề bánh thành công và hoàn thiện tay nghề.

Hãy liên hệ ngay Hotline 1800 6148 (miễn phí cước gọi) của Hướng Nghiệp Á Âu để tìm hiểu thêm về khóa học bánh kem tại vùng đất Tây Nguyên này, bạn nhé!

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