

مدرسہ آن لائن کی دخت

کیک پایہ

مدرس: سارا یوسفی



سر فصل های دوره

آموزش پخت دو نوع کیک اسفنجی وانیلی و شکلاتی

آموزش برش اصولی کیک

آموزش دو نوع فیلینگ گذاری اصولی

آموزش طرز تهیه کرم موکا

آموزش گاناش کشی

تراز کردن کیک

آموزش روکشی و دورکشی

آموزش تکنیک ماربل

آموزش کار با مالدهای عمیق و سطحی

آموزش کار با مالدهای فشاری

آموزش طرز تهیه گیپور خوراکی

آموزش کار با استنسیل

آموزش کار با ورق نقره و طلا

آموزش ساخت گل بدون نیاز به وینر

مزایا و ویژه گیهای خاص دوره ما

در این دوره شما علاوه بر یادگیری تکنیکهای بسیار با نحوه کمپوزسیون صحیح آشنا می شوید. در این دوره برخلاف دوره های کیک پایه رایج که همه تکنیکها روی یک کیک پیاده می شود و نتیجه مطلوبی به دست نمی آید شما می آموزید چگونه از دیزاین های مختلف و به اندازه در طراحی هر کیک استفاده کنید تا با تکنیک و تجربه محدود به بهترین نتیجه دست یابید. پشتیبانی عالی و پاسخگویی نسبت به سوالات شما هم نیز از ویژگی های همه ی دوره های آنلاین مدرسه کی دخت است.

این دوره مناسب چه کسانی است؟

این دوره مناسب هنرجویان مبتدی است که می خواهند از صفر تا صد پخت تا تزئین کیک را بیاموزند.

پرسش و پاسخ های متداول شما درباره این دوره

- امکان خرید قسمتی از دوره است؟ مثلاً بخش فیلینگ گذاری؟ بله، امکان خرید بعضی از قسمت ها مثل گاناش کشی به صورت مجزا هست.
- تا چه مدت بعد از خرید امکان مشاهده درس ها هست؟ بعد از خرید شما به صورت نامحدود به ویدیوهای آن بخش دسترسی دارید.
- اگر در موارد آموزشی سوال و یا مشکلاتی داشتیم چگونه پرسیم؟ در بخش سوالات میتوانید با ما ارتباط برقرار کنید، سوالاتتان در اسرع وقت پاسخ داده می شود.
- اگر در هنگام خرید یا بعد از خرید دچار مشکلاتی در سایت شدیم چه کنیم؟ ما پشتیبانی فنی کاملی به شما ارائه می دهیم. با پیام به مسئولین بخش فنی مشکلات شما را پیگیری می کنند.
- برای دریافت مدرک دوره چه کنیم؟ مدرک از طریق سایت در اختیارتان قرار می گیرد.
- دوره ها شامل تخفیف هم می شوند؟ بله تمامی دوره ها به مناسبت های مختلفی شامل تخفیف می شوند و یا ممکن است در صورت خرید چند دوره، دوره های بعدی شامل تخفیف شود. برای اطلاع از تخفیف ها پیج اینستاگرام و سایت ما را دنبال کنید.
- برای این دوره نیاز به چه ابزارهایی داریم؟
 - برای کیک پایه: صفحه گردان، پلکسی، ترمز، پالت، لیسک، اره کیک، کاغذ روغنی، سیخ چوبی، قیف، پالت گاناش کشی، قالب
 - برای دیزاین: اتو فوندانت، استنسبل، مت گیپور، مالد (طرح دلخواه)، تکسچر (طرح دلخواه)، چسب فوندانت، وردنه، ورق طلا یا نقره، پودر گیپور خوراکی، تیغ جراحی، کاردک، قلم مو، قیچی
 - برای ساخت گل: پد شونه تخم مرغی، کاتر گل رز، ابزار فوندانت، سمبه، دم باریک، سیم، وردنه، پد گل سازی، صفحه سیم زن

در پایان این دوره قادر به انجام چه کارهای خواهید شد؟

نه تنها میتوانید برای مناسبت های مختلف کیک های خوشمزه ای با تزئین فوندانت تهیه کنید بلکه این دوره به حدی توانایی شما را بالا می برد که میتوانید وارد بازار کار شوید.

بازار کار مرتبط با این دوره

میتوانید در کارگاه های خانگی و شخصی خود سفارش گرفته و یا در کارگاه های قنادی مشغول به کار شوید. در صورت کسب تجربه، هنرجوهای این دوره حتی می توانند به تدریس موارد این دوره به دیگران بپردازند.

محدودیت سنی و جنسیتی دوره

این دوره هیچ محدودیت سنی و جنسیتی ندارد و کلیه علاقه مندان به دوره می توانند ثبت نام کنند.

ایا دوره همراه با ارائه مدرک پایان است یا خیر؟

بله در پایان هر دوره به هنرجویان مدرک اتمام دوره از مدرسه شوگرآرت کی دخت تعلق می گیرد.



KDCANDO

www.kdcando.com