

SZKOLENIE Z SUGARCRAFTINGU- TORT WESELNY

Poziom: zaawansowany

Odkryj jak stworzyć spektakularny tort ślubny udekorowany ręcznie stworzonymi cukrowymi kwiatami. Naucz się nadawać kształt, modelować, kolorować oraz łączyć kwiaty w bukiet. Każdy uczestnik stworzy: róże, lilię, kosmos, oraz słodki groszek.



Modelcor Ambassador
Iga Sarzyńska



Szkolenie skierowane do osób, chcących udoskonalić technikę dekorowania tortów stylem angielskim. Cena kursu zawiera materiały konsumpcyjne potrzebne do stworzenia tortu.

Serdecznie zapraszamy na szkolenie z Igą Sarzyńską ekspertką z dziedziny dekorowania tortów.

Data szkolenia: 10 MAJ 2016

Szkolenie: Florystyka cukiernicza -

Cena: **750,00 PLN** brutto **PROMOCJA DO 30.04.2016**

Stara cena ~~850 zł brutto~~

Prowadzący: **Iga Sarzyńska**

PROGRAM SZKOLENIA:

1. WPROWADZENIE DO MASY FLORYSTYCZNEJ
2. TECHNIKI TWORZENIA KWIATÓW CUKROWYCH: RÓŻA, LILIA, KOSMOS, SŁODKI GROSZEK
3. UŻYCIĘ BARWNIKÓW SPOŻYWCZYCH Z MASĄ FLORYSTYCZNĄ

4. DEKOROWANIE TOWRTÓW –STYL ANGIELSKI
5. DEKOROWANIE TORTU ŚLUBNEGO
6. WYKORZYSTANIE SPECJALNYCH WYKROJNIKÓW DO TWORZENIA KWIATÓW
- 7.OKŁADANIE TORTU WIELOPIETROWEGO MASĄ CUKROWĄ

W trakcie szkolenie przewidziana jest przerwa kawowa oraz przerwa na obiad

Miejsce: Sempre Group
ul.Wiejska 13A Pruszków
START: 9:30-15:30

Maxymalna ilość uczestników 15

W razie jakichkolwiek pytań zapraszamy do kontaktu: szkolenia@sempreinfo.pl
tel: 532 403 425, 601 273 637

Cena: **750zł (brutto) PROMOCJA DO DNIA 31.04.2016r. Po tym terminie cena 850 zł/os. (brutto)** W ramach szkolenia uczestnicy otrzymują wszystkie akcesoria, narzędzia, produkty i materiały wykorzystane na szkoleniu.

WARTOŚĆ MATERIAŁÓW SZKOLENIOWYCH 650 ZŁ

Uczestnicy otrzymują **certyfikat uczestnictwa.**

Warunkiem rezerwacji jest dokonanie wpłaty w wysokości 50% wartości kursu.

W tytule przelewu prosimy podać imię i nazwisko osoby, która będzie uczestnikiem szkolenia .

Enkieteria.pl
Źródło słodkości on-line

Sempre