

HỌC VIỆN NGUYỄN ANNA

dạy làm bánh

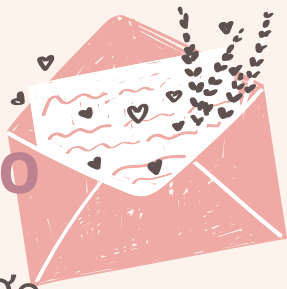
nội dung học về cơ bản

-hướng dẫn làm cốt bánh bông lan mềm mịn, mịn màng , nhẹ như mây, tan ngay trong miệng, hoàn toàn không sử dụng chất phụ gia hay chất bảo quản (các bạn sẽ được học nhiều loại cốt bánh : bánh bông lan truyền thống , bánh trà xanh, bông lan cam , bông lan socola)
cách mix và đánh kem topping chắc dẻo mịn màng, không ngọt, không ngán
hướng dẫn cách chà láng nhanh, thẳng , láng mịn
Tất tạt về cách đánh, mix, sửa kem đánh hư, bảo quản kem



kỹ thuật nâng cao

ngoài ra học viên còn được học thêm :
kem bắp
vẽ kem topping
cách decor bánh hiện đại với phụ kiện, hoa tươi, trái cây
cách làm hoa giấy gạo
hướng dẫn tạo hình bánh tô mì...
hướng dẫn làm các loại bánh lạnh (tiramisu, mouse)
hướng dẫn nặn thú và chibi bằng fondant , hướng dẫn kỹ thuật , bí kíp và tỉ lệ để các bạn có thể nặn bất cứ con vật hoặc bé chibi nào mà các bạn muốn



nội dung học về kỹ thuật

cách chà láng, kỹ thuật chồng tầng chắc chắn, đi viền, làm lá , cành, đan giỏ...
-Hướng dẫn cách pha màu, mix màu, chạy màu, cảm nhận màu sắc (thực hành pha màu đến thành thạo)
cách bắt hoa từ cơ bản đến nâng cao : tất cả các loại hoa Nguyễn biết đều sẽ chỉ hết cho các bạn
cách tạo hình hoa sen, hoa mẫu đơn 2D
hướng tạo hình chậu cây xương rồng cute
hướng dẫn tạo hình thú 3D bằng bánh kem
cách decor rất nhiều mẫu bánh đa dạng (thay đổi mẫu liên tục để tạo trend với xu hướng bánh đẹp và những mẫu bánh hiện đại mới nhất

kỹ thuật làm bánh

bánh tròn : với đủ kiểu decor (bán nguyệt , đối xứng, vòng tròn, decor cùng búp bê, đi viền váy búp bê...)
mẫu bánh tầng
mẫu giỏ hoa đứng, giỏ hoa nằm, cuốn sách
các mẫu bánh kem hiện đại, lem màu thân bánh, mặt bánh...
cách làm socola chảy viền gắn hạt, trang trí bằng vàng lá thực phẩm, chà láng tách lớp phân tầng...

NGUYỄN DÙNG KEM THẬT ĐỂ HỌC VIÊN HỌC MỖI NGÀY. nên mọi người yên tâm là học trên lớp thế nào về nhà sẽ làm được hết nha
xuyên suốt khóa học học viên sẽ thiên về thực hành , sau khi Nguyễn hướng dẫn học viên sẽ tự làm, Nguyễn sẽ luôn bên cạnh hỗ trợ đến khi các bạn làm tốt

thời gian học và cách thức

1

học phí bao gồm nguyên vật liệu, dụng cụ, cam kết không phát sinh trong suốt quá trình học. Bao ra nghề(nghĩa là đến khi các bạn thấy thực sự tự tin hoặc Nguyên thấy bạn làm tốt rồi mới thông báo cho bạn để kết thúc khóa học)

2

học viên sẽ học liên tục từ 8h30 - 16h30 trong 45 - 50 ngày bạn sẽ biết làm hết (nếu học chậm sẽ lâu hơn là 50 - 60 ngày hoặc lâu hơn tùy vào khả năng nhanh hay chậm của bạn nhưng học phí không đổi)

lich học có thể linh động để phù hợp và tiện cho học viên

3

sau khóa học các bạn sẽ được tư vấn để mua dụng cụ, máy móc, Nguyên sẽ cung cấp địa chỉ nhập nguyên liệu tận gốc, hỗ trợ các bạn sau khóa học

tư vấn để các bạn có thể bán online hoặc mở tiệm , phương pháp và bí kíp kinh doanh hiệu quả

truyền đạt kinh nghiệm dạy học nếu các bạn có ý định mở lớp dạy nghề bánh sau khóa học hướng dẫn set up chụp hình bánh sao cho bánh đẹp và bắt mắt

4

học viên đã học khóa trọn gói bánh kem nhà Nguyên muốn đăng ký học những lớp bánh khác Nguyên có thì luôn được tính ưu đãi với học phí siêu yêu thương nhaa

Nguyên có hỗ trợ cho thuê chỗ ở giá ưu đãi cho các bạn học viên ở xa , nếu bạn có nhu cầu thì ib Nguyên tư vấn thêm nha

để được tư vấn rõ hơn về khóa học, các bạn vui lòng ib hoặc liên hệ: **09185888808** gặp Nguyên và để đăng ký giữ chỗ các bạn vui lòng chuyển **30% học phí**

STK: 0281000571855 vietcombank _ Nguyễn Thị Kim Nguyên

nội dung chuyển khoản nhớ ghi đầy đủ họ tên bạn và sdt

Lưu ý quan trọng : Nguyên luôn hỗ trợ dời lịch học hoặc bảo lưu khóa học khi các bạn có việc bận , không hỗ trợ hoàn lại học phí nên các bạn hãy suy nghĩ thật kỹ trước khi đăng ký học nhé

hẹn gặp các bạn trong lớp học của Nguyên