

贵阳蛋糕培训|贵阳蛋糕培训班

产品名称	贵阳蛋糕培训 贵阳蛋糕培训班
公司名称	贵州大盛餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	价格:电议或面议 电话:0851-84828020 地址:贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街第G幢G2单元3层7号
联系电话	0851—84828020 17784995660

产品详情

贵阳蛋糕培训|贵阳蛋糕培训班-【贵州大盛餐饮培训】

蛋糕甜点创业培训班，是由贵州大盛餐饮技术培训学校针对蛋糕店创业、蛋糕烘焙行业求职者、蛋糕烘焙爱好者创办的精品蛋糕店创业培训课程，课程包含大盛餐饮技术培训学校各项首创蛋糕技能培训，领先行业水准，让零起点学员也能够成功创办经营一家蛋糕烘焙店，获得羡慕旁人的成功事业，也可以轻松应聘于各大品牌连锁烘焙企业。

蛋糕西点行业是国内外最受欢迎的行业之一，在行业快速发展的形势下也蕴藏了巨大的商机，必然也产生了大量的就业岗位其现象最为明显地就是一线技术人员极具匮乏，大多数蛋糕西点企业技术人员严重不足，据权威机构调查，未来5年，蛋糕西点师社会需求量达200万人，目前全国从业人员仅有100万人，每年行业缺口高达10万。优秀烘焙人才年薪更能超10万元。立即咨询

花卉蛋糕：蛋糕花边技术手法学习、卡通裱花实操、各种花卉制作；

韩式裱花：韩式裱花配方制作讲解、杯子蛋糕、各种花卉制作；

蛋糕技能：陶艺蛋糕、节日蛋糕、卡通生肖蛋糕；

经典蛋糕：经典欧式水果巧克力蛋糕、创意蛋糕、裸蛋糕、平面卡通蛋糕。

甜面包：甜甜圈、菠萝包、毛毛虫、蓝莓乳酪面包、芝士火腿等日式台湾甜面包

法式面包：法棒、法国牛奶面包、法式热狗面包法式甜面包等

欧式面包：丹麦、牛角可颂、手撕面包、丹麦土司、地中海面包等

蛋糕：海绵蛋糕理论、戚风蛋糕、蓝莓芝士蛋糕、黄金蛋糕、虎皮蛋糕、杯子蛋糕等

中西式点心：曲奇饼干、泡芙、月饼、手指饼干、广式月饼、鲜肉月饼等

塔派甜点：葡式蛋挞、柠檬挞、焦糖核桃挞、纽约芝士派、黄梅果杏仁派等

布丁甜点：焦糖布丁、巧克力布丁、芒果酸奶布丁、燕麦咖啡牛奶布丁等

慕斯甜点：布朗尼、黑森林、歌剧蛋糕、奥地利沙哈蛋糕、玛德琳蛋糕、大理石芝士蛋糕、巧克力慕斯、巧克力树莓慕斯、盆栽提拉米苏等

翻糖杯子蛋糕、翻糖花卉制作、翻糖礼盒制作、翻糖饼干、翻糖婚礼蛋糕、翻糖卡通主题蛋糕等

单品手冲：滤纸咖啡、摩卡壶、单品手冲咖啡、虹吸壶；

意式拉花：浓缩萃取、奶泡制作、心、叶形状拉花咖啡练习、雕花小熊咖啡等

烘豆：认识生豆、烘豆机结构、认识瑕疵豆、烘豆、烘豆练习

贵州大盛餐饮培训学校是餐饮培训业界著名品牌。学校专业从事：“特色粉面、中式烹调、烧烤、中西式面点、时尚冷热饮品、风味小吃、特色火锅、卤菜、西式快餐、糕点烘焙”等技术研发与培训。其中，中式烹调：“牛肉粉、羊肉粉、肠旺面、烧烤、烤鱼、火锅、炒菜、卤菜、小吃”等系列；全能西式：“蛋糕类、面包类、点心类、裱花类、月饼、西式冻品、西式快餐”等系列；时尚饮品：“咖啡、奶茶、奶盖、慕斯、冰沙、奶昔、果汁、冰点、冰粉”等系列。

学校常年招生，随到随学，包教包会，从零开始学，入学即签订培训协议，学不会可免费再学，中途不再收任何费用。经学校多年来培养造就了一批又一批餐饮业的老板及专业技术人才，并建立起完善的服务保障体系。我们还为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及筹备工作等，真正做到让学员创业无忧。

学校教学设施齐全，环境舒适，师资力量雄厚，各项规则制度完善。理论与实践融为一体，一次交费学习，长期同类技术免费服务与升级，学校在社会中树立了良好的口碑，成为广大餐饮创业者、美食爱好者充电学习的必要首选单位。2016年，贵州大盛餐饮培训学校，成为社会公众认可的重点厨艺培训学校之一。

地址：贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号

电话：0851-84828020 17784995660 17784985660

QQ：1261587254 724395410