

青岛一对一培训千层蛋糕

产品名称	青岛一对一培训千层蛋糕
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

青岛一对一培训千层蛋糕003

千层蛋糕是蛋糕的一种，相比于传统蛋糕，口感清新独特，深受广大年轻人的喜爱。从外观上面我们就能发现，之所以叫千层蛋糕，是因为它是一层饼皮一层奶油叠加起来以后成型的。根据不同的喜好，大家还可以在里面加上清爽的水果，丰富里面的口感。制作好的千层蛋糕入口后层次分明，堪称好吃到挡不住。本项目适合所有对千层蛋糕培训项目感兴趣，有想开千层蛋糕店的创业者、小本创业、大学生创业、农民致富等人群报名学习。

课程优势

- 1、若万一没学会，可以免费再学。直到学会为止、我校的教学主要以上课边教边练，学员实操练习为主，这样学员才能学到真正的技术。如果学员自己制作不出产品，我校是不允许学员结业的。
- 2、本校不仅免费提供练习用的所有原材料，还包括其它教材练习工具，设备，机器使用等都不需要再交费。中途以后绝不收任何费用。

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3、经营小技巧，轻松创造。

B、示范讲解：

1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

C.自我实践：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

【膳食派的服务标准】

1、学会为止：所有课程学会为止，学不会可以在下一期重新免费再学。

2、终身复训：对所有学员，学业结束后，如忘记学习内容，可重新学习，终身享受免学费返校在学习。

3、新品免费学：如相同课程，有新品推出，学员可享受免费学习新品。

4、一次性收费：培训费用收取后，在培训期间不再收取任何材料费、课件费等任何费用。

7、教学方法：理论和实践相结合，理论讲解，然后实践操作，保证每一位学员学会产品制作。

8、教学态度：用心服务好每一位学员，悉心传授每一个产品。