



YILBAŞI TEMALI BUTİK PASTA KURSU

Katılımcı Sayısı	: 3 kişi
Kurs Süresi	: 2 gün (10:30 – 16:30 arası)
Kurs Yeri	: HF Atölye
Kurs Ücreti	: 500 TL

Kursumuzun içeriği

- Butik pasta yapımında kullanılan malzemelerin tanıtılması
- HF Atölye'nin özel kakaolu kek reçetesinin paylaşılması
- Pasta kekinin pişirilmesi
- Pastacı kremasının hazırlanması
- Kekin katlandırılması
- Katların krema ile doldurulması ve pastanın sıvanması
- Pastanın şeker hamuru ile kaplanması
- 3 boyutlu figür çalışması
- Toz boya ile renklendirme
- Figürün pastaya yerleştirilmesi ve pastanın süslenmesi.

Kursumuz Hakkında Genel Bilgi

- Özel günlerinde sevdiklerinize kendi ellerinizle süprizler hazırlamak, butik pastacılıkta kendinizi geliştirmek ve ya bu alanda iş kurmayı planlıyorsanız temel eğitimi alabileceğiniz en uygun başlangıç kursudur.
- Kursa katılımınız sırasında yanınızda hiçbir malzeme getirmenize gerek yoktur. Tüm malzemeler ve öğle yemeği HF Atölye tarafından sağlanacaktır.
- Kursta hazırlamış olduğunuz pastanızı beraberinizde evinize götürebilirsiniz.
- Kursa katılımınızın kabul edilebilmesi için ücretin yarısının katılım peşinatı olarak ödenmesi, kalan yarısında kurs günü elden ödenmesi gerekmektedir. Kredi kartı ile yapılacak ödemelerde kurs ücretinin tamamının ödenmesi gerekmektedir.
- Kursa katılımınızı en geç 15 gün önceden iptal edebilirsiniz. 15 günden kısa sürelerde iptal edilen rezervasyonlarda yatırılan katılım peşinatı iade edilmemektedir.
- Kurs tarihi HF Atölye tarafından acil bir durumda katılımcılara bildirilerek değiştirilebilir. Yeni tarih katılımcı için uygun değilse katılım peşinatı iade edilir.
- Ödemelerinizi ister Kredi Kartı istersenizde Havale/EFT seçeneğini kullanarak yapabilirsiniz. KK ödemelerinizde %18 KDV eklenecektir.

Online Rezervasyon için
<http://www.handeninfirini.com/coursepayment>

Banka Hesap Bilgilerimiz

Hesap Sahibi : Hande DOĞANCI
Banka : Halk Bankası İzmir Balçova Şubesi
IBAN : TR34 0001 2009 7230 0001 0110 82

