

SZKOLENIE CUKIERNICZE

Tort od podstaw

Twój pierwszy tort jak z cukierni. W dwa dni.

-10%
do 10.10.2026



24–25 października 2026 · 9:00–14:00 · max 5 osób

~~1500 zł~~

1350 zł

KUP TERAZ · 1350 zł

Kliknij przycisk, aby przejść do zapisu na stronie

Z N A S Z T O ?

Tort miał być piękny. A wyszło... jak zawsze.

- ✕ Biskopt opada albo wychodzi zbity i suchy
- ✕ Krem się rozwarstwia, spływa albo nie trzyma formy
- ✕ Tort jest krzywy, a boki nie chcą się wygładzić
- ✕ Przepisy z internetu działają tylko „u kogoś”

To nie brak talentu.
To brak sprawdzonej metody.

Na szkoleniu „Tort od podstaw” pokażę Ci krok po kroku, jak upiec stabilny biskopt, przygotować kremy, które trzymają formę, i złożyć tort, z którego będziesz naprawdę dumna. Pracujemy w małej grupie, więc każdy etap robisz samodzielnie, pod moim okiem.

CHCĘ SIĘ ZAPISAĆ · 1350 zł

C Z E G O S I Ę N A U C Z Y S Z

Dwa dni, jeden piękny tort

DZIEŃ 1

Fundamenty

- Biskopt, który nie opada
- Nasączenie: ile i czym
- Kremy stabilne do przekładania
- Przekładanie i składanie tortu

DZIEŃ 2

Wykończenie

- Stabilizacja i schładzanie
- Gładkie boki i ostre krawędzie
- Dekoracja w eleganckim stylu
- Transport i przechowywanie

Na koniec zabierasz swój tort do domu, a w głowie masz metodę, którą powtórzysz sama w swojej kuchni.

KUP TERAZ • 1350 zł

EFEKTY SZKOLENIA

Tak wyglądają torty naszych kursantek



” Byłam na szkoleniu z tortów (dla siebie) i mega jestem zadowolona: mnóstwo wiedzy, praktyki, tort na wynos, wspaniała atmosfera, posiłki oraz napoje w trakcie bez ograniczeń. Szefowa super kobietka z ogromną pasją i wiedzą. Polecam każdemu!

Emilia, kursantka · opinia Google 5/5

CHCĘ TAK SAMO · KUP TERAZ

CO DOSTAJESZ

Wszystko w jednej cenie

- **2 dni warsztatów** 24–25.10.2026, 9:00–14:00
- **Mała grupa** maksymalnie 5 osób, czas dla każdej z Was
- **Praca na profesjonalnych produktach** wszystkie składniki na miejscu
- **Brunch, kawa, herbata i woda** w trakcie obu dni
- **Twój własny tort** zabierasz go do domu

CENA PRZEDSPRZEDAŻOWA

~~1500 zł~~

1350 zł

rabat 10% obowiązuje do 10.10.2026 lub do wyczerpania miejsc

ZAREZERWUJ MIEJSCE

P Y T A N I A

Zanim się zapiszesz

Nigdy nie robiłam tortu. Dam radę?

Tak. Szkolenie jest od podstaw i przechodzimy przez każdy etap razem.

Czy muszę coś przynieść?

Wystarczy dobry humor. Produkty, narzędzia i poczęstunek są na miejscu.

Ile osób jest w grupie?

Maksymalnie 5, dzięki temu mam czas dla każdej z Was.

Gdzie odbywa się szkolenie?

Siewierz, ul. Rynek 6

Zostało tylko kilka miejsc

Zarezerwuj swoje, zanim rabat się skończy.

KUP TERAZ • 1350 zł