

INGYENES!

Kisalföldi ASzC Szent István
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Technikum és Szakképző Iskola



Lépj be a sütés izgalmas világába!



**Tanulj meg sütni és édességeket készíteni
egy képzésen belül!**

**Sütő-és cukrászipari szakember
(07214014):**

 Kenyerek, péksütemények

 Finom pékáruk

 Fagylaltok, parfék

 Bonbonok

 **500 ÓRA**
(6 HÓNAP)



www.kisalfoldiaszc.hu

Intézmény nyilvántartási száma: B/20222/000506
Felnőttképzési engedélyszám: E/2020/000299
Nyilvántartási szám: B/2020/005901

06 22 311-400/11

sztistvan.kisalfoldiaszc.hu



SZÉKESFEHÉRVÁR
Ady Endre utca 17.

Lépj be a sütés varázslatos világába!

Mindig is érdekelt, hogyan készül a ropogós kenyér, a tökéletes bonbon vagy a házi fagylalt?

Itt az alkalom, hogy megvalósítsd az álmod!

 Sütő- és cukrászipari szakember (07214014) képzés indul 2025 őszén Székesfehérváron – ingyenesen elérhető!

 Amit megtanulhatsz:

✓ Kenyerek és péksütemények készítése

✓ Finom pékáruk és édességek

✓ Fagylaltok, parfék

✓ Bonbonok, díszítőtechnikák

 500 órás képzés (6 hónap)

 Helyszín: KASzC Szent István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola, Székesfehérvár

 Képzés díja: INGYENES! (az első szakképesítés megszerzése esetén)

 Jelentkezés feltétele: alapfokú iskolai végzettség

 **Jelentkezés: a lap alján online kitöltés-t választva !**

 További infó:

 sztistvan@kisalfoldiaszc.hu

 06 22 311-400/11-es mellék

 Intézményi nyilvántartási szám: B/20222/000500

 Felnőttképzési engedélyszám: E/2020/000299

 Nyilvántartási szám: B/2020/005901

Ne maradj le – a helyek gyorsan betelnek!

Szólj minden ismerősödnek, aki szívesen sütné hivatásként!