



CARLOS LISCHETTI - BAHAR ESİNTİSİ FİGÜRÜ

MUTLU DÜKKAN



Ücret	: kişi başı 1.750 TL (Ön ödeme: 875 TL)
Kurs Yeri	: Gayrettepe, İstanbul
Kurs Süresi	: 1 tam gün (toplam 8-9 saat)
Kurs Tarihi ve saati	: 30 Kasım 2019 (09:00 – 18:00)
Katılımcı sayısı	: Maksimum 12 kişi
Sonuç ürün	: Uçuşan saçlı ve uçuşan kıyafetli kız figürü
Ön şart	: Ön şart bulunmamaktadır

1 Gün (8-9 Saat)

- ♥ Kalıp kullanmadan etkileyici yüz ifadesi oluşturulması
- ♥ İnce bacaklı insan vücudu modellenmesi
- ♥ Farklı farklı modelleme tekniklerinin öğretilmesi
- ♥ Kuruma süresini hızlandırmak için farklı farklı kıvamlarda şeker hamuru ile çalışılması

NOT: Yeterli zaman kalmaması durumunda Carlos şemsiye figürünü tek başına çalışacak ve katılımcılar sadece onu izleyecektir.



CARLOS LISCHETTI - ZIPLAYAN KIZ FIGÜRÜ

MUTLU DÜKKAN



Ücret	: kişi başı 1.750 TL (Ön ödeme: 875 TL)
Kurs Yeri	: Gayrettepe, İstanbul
Kurs Süresi	: 1 tam gün (toplam 9 saat)
Kurs Tarihi ve saati	: 1 Aralık 2019 (09:00 – 18:00)
Katılımcı sayısı	: Maksimum 12 kişi
Sonuç ürün	: Zıplayan kız figürü
Ön şart	: Ön şart bulunmamaktadır

1 Gün (9 Saat)

- ♥ Bu eğitim, öğrencilerin "illüstrasyondan" figür hazırlamasına ve öğrenecekleri teknikleri her türlü farklı karaktere uygulamasına imkan tanımaktadır.
- ♥ Altyapısında strafordan faydalanarak büyük kafalı figür hazırlanması
- ♥ Figürün her parçasının ayrı ayrı çalışılması
- ♥ Altyapısında strafordan faydalanarak sert şeker hamuru ile komodin çalışılması
- ♥ Desenli halı dokusunun çalışılması

NOT: Kuruma süresi yetersizliğinden dolayı öğrenciler figürün kafasını ancak kurduktan sonra monte edebilecektir. Ancak Carlos figürün kafasının nasıl monte edileceğini ve zarar görmeden nasıl taşınacağını pratik bir şekilde öğrencilere aktaracaktır.



CARLOS LISCHETTI FİGÜR EĞİTİMLERİ

MUTLU DÜKKAN



Carlos Lischetti Eğitimlerine Kimler Katılabilir?

Carlos Lischetti eğitimleri pastacılık konusunda deneyimi olan veya olmayan her katılımcının katılabileceği nitelikte eğitimlerdir. Katılım için ileri derecede şeker hamuru bilgisine ihtiyaç duyulmamaktadır. Katılımcıların daha önceden şeker hamuru ile başlangıç seviyesinde çalışma yapmış olmaları bu eğitimlere katılmak için yeterlidir.

Bu eğitimler pastacılık alanında kendini geliştirmek ya da butik pastacılıkta profesyonel bir kariyere sahip olmak isteyen kişilerin detaylı pasta süsleme tekniklerini ve prensiplerini öğrenebilecekleri yoğun içerikli eğitimlerdir.

Rezervasyon ve İptal Şartları

Eğitime katılım için kurs tarihinden önce rezervasyon yapılması zorunludur. Rezervasyon için kurs ücretinin yarısının önceden ödenmesi gerekmektedir. Ön ödeme yapılmadan maalesef yer tutulmamaktadır.

Yatırılacak ön ödemenin iadesi mümkün değildir. Kursa katılmaktan vazgeçilmesi durumunda veya haber vermeden kursa katılmaması durumunda yatırılacak ön ödeme tutarı yanmaktadır.

Eğitime yeterli katılım sağlanamaması durumunda ya da Carlos Lischetti tarafından olağanüstü hallerde gelebilecek taleplerde kurs tarihi Mutlu Dükkan tarafından değiştirilebilir veya kurs tamamıyla iptal edilebilir. Olası bir iptal ya da değişiklik durumunda yeni kurs tarihi katılımcıya bildirilir. Yeni tarih katılımcı için uygun değilse katılımcının yapmış olduğu ön ödeme tutarı iade edilir.

Ödeme Şekli

Rezervasyon ücreti banka hesabına yapılacak havale / EFT yoluyla kabul edilmektedir. Bakiye kalan ücret ise kurs günü elden nakit olarak ödenebilir. POS cihazımız olmadığı için maalesef kredi kartı ile ödeme kabul edilmemektedir.

Bir karışıklık yaşamamak adına yapacağınız havale / EFT sonrasında e-mail ile bilgi vermeniz rica olunur.

Banka Hesap Bilgileri

Açıklama kısmına katılımcının sadece "Ad ve Soyad" bilgilerinin girilmesi rica olunur.

- ♥ Alıcı Adı : Zeynep Yümlü - Mutlu Dükkan Pastacılık Ürünleri
- ♥ Banka Adı : Halk Bankası
- ♥ Banka Şubesi : Perpa Şubesi
- ♥ Şube Kodu : 00862
- ♥ Hesap No : 09000561
- ♥ IBAN No : TR29 0001 2009 8620 0009 0005 61



CARLOS LISCHETTI FİGÜR EĞİTİMLERİ

MUTLU DÜKKAN



Genel Bilgi

- ♥ Eğitim süresince İngilizce'den Türkçe'ye bire bir tercüme yapılacaktır.
- ♥ Eğitim sırasında kullanılacak bütün malzeme ve ekipmanlar Mutlu Dükkan tarafından temin edilecektir. Katılımcıların yanlarında herhangi bir malzeme getirmesine gerek yoktur.
- ♥ Eğitim bitiminde katılımcılar kendi yaptıkları pastaları beraberinde evlerine götürebilecektir.
- ♥ Eğitim sonrasında her katılımcıya adına düzenlenmiş bir katılım sertifikası verilecektir.
- ♥ Eğitimler sırasında sadece önceden belirlenmiş modeller çalışılacaktır. Bu modellerin dışına çıkılması mümkün değildir.
- ♥ Eğitim sırasında fotoğraf çekilmesi ya da görüntülü video kaydı alınması kesinlikle yasaktır.

Yakın Çevrede Bulunan Oteller

Yakın çevrede konaklama ihtiyacı oluşması durumunda aşağıdaki oteller ile iletişime geçebilirsiniz.

- ♥ Business Life Butik Hotel : <http://www.businesslifehotel.com/>
- ♥ Sürmeli Hotels - İstanbul : <http://www.surmelihotels.com/istanbul/>
- ♥ Divan İstanbul City Hotel : <https://www.divan.com.tr/divan-istanbul-city/tr>
- ♥ Dedeman İstanbul Hotel : <https://www.dedeman.com/TR/7-Hotels-Resorts/8-Dedeman-Istanbul/41-Welcome/>
- ♥ Point Hotel Barbaros : <http://www.pointhotel.com/point-hotel-barbaros.aspx>

İletişim Bilgileri

Mutlu Dükkan Pastacılık Ürünleri - Zeynep Yümlü

- ♥ Adres : Vefa Deresi Sok. No:5 Gayrettepe İş Merkezi A Blok Giriş Kat, Gayrettepe, Şişli, İstanbul
- ♥ Telefon : 0 (212) 212 26 60 (sadece hafta içi 09:00 - 17:00 saatleri arasında)
- ♥ E-mail : info@mutludukkan.com
- ♥ Web Sitesi : www.mutludukkan.com