

تقرير دورة صناعة الكيك

دورة صناعة الكيك



بيانات الدورة

الأحد , الاثنين .	اليوم
م 2024/09/20 م 2024/10/21	التاريخ
مساء 6 _ 8 م	الوقت
وفاء علي	المدرية
جمعية ساعي لرعاية الأرامل و المطلقات و أسر السجناء	المقر
30	عدد المتدربات
حصه المطيري , عزة الهندي	المشرف على الدورة

بيانات المتدربات

رقم الهوية	الاسم
1037011879	نورة عطية اليوبى
1148605452	رودينا حسن الحازمي
1035377603	سميرة أحمد الغانمي
1591989946	زينب أحمد علوى
1059485720	حنان عبد الله الولدي
1077948022	فائزه مربوق الغانمي
1064752916	سمية مسعد الزنبقى

بيانات المتدربات

رقم الهوية	الاسم
10795633717	غادة مسعد الصاعدي
1037932561	مريم سمران اليوببي
1011365945	سوسن حمدي الحربي
1057070292	رشا عمر حمزة
1042043735	ريم فليح الزنبقي
1042043743	هاجر فليح الزنبقي
1038790810	ايمان عيد العصلاني
1034532463	مشاعل بشاره البلادي

بيانات المتدربات

رقم الهوية	الاسم
1036401071	حميده نوقي البلادي
1055403610	عائشة حميد الولدي
1036855664	مريم حميد الغانمي
1037932561	زكية سمران اليوبي
1083764934	هيفاء موسى الحربي
1139966152	ريمان عطا الله البلادي
1066281617	حنان حميد الولدي

بيانات المتدربات

رقم الهوية	الاسم
1104543945	حصه جويعد الحربي
1077610499	امجاد حماد البلادي
1085479945	ابرار حماد البلادي
1040846006	ليلي ناير البلادي
1064415795	أمينة سعد الثقفي
1057678599	هدى غالى الحربي
1096972854	تهاني عواض البلادي

اليوم الأول



تم شرح المحاور التالية وتطبيقاتها عملي مع المتدربات

- مقدمة عن صنع الكيك
- المكونات الأساسية لصناعة الكيك.
- الأساسيات العملية لنجاح الكيك .
- الخامات و الأدوات المستخدمة .
- خطوات تحضير الكيك .

اليوم الثاني

- تم شرح المحاور التالية و تطبيقها عملي مع المتدربات
- التزيين الأساسي للكيك .
- تزيين التزيين المتقدم و إضافة اللمسات الشخصية (استخدام عجينة السكر ، التزيين بالشوكولاتة) .
- أدوات التزيين الإحترافية .
- تحضير كيك متكامل

مقطفات من الدورة



مقطفات من الدورة



تطبيق المتدربات

