

## Szkolenie z zakresu technik strzyżeń w Akademii Szkoleniowej B&K w Katowicach



W dniach 22 – 24.05.2017r uczniowie technikum usług fryzjerskich uczestniczyli w szkoleniu z zakresu wybranych technik strzyżenia realizowanym projekcie w „Moją perspektywą – ZAWÓD!”. W ramach rozwoju zawodowego, trzech najlepszych adeptów fryzjerstwa wybranych z klas II TZ i III TZ, brało udział w warsztatach szkoleniowych w Akademii Szkoleniowej B&K w Katowicach. Celem kursu było poszerzenie kompetencji zawodowych uczniów oraz nabycie nowych umiejętności praktycznych.

Warsztaty trwały trzy dni, a młoda, ale bardzo fachowa kadra Akademii gwarantowała wysoki poziom nauczania oraz merytoryczny nadzór i życzliwą pomoc podczas wykonywania poszczególnych zabiegów objętych programem szkolenia. Organizatorzy zapewnili środki i materiały dydaktyczne oraz materiały szkoleniowe i profesjonalne produkty pielęgnacyjne.

Uczniowie poznawali między innymi: zasady prawidłowej konsultacji fryzjerskiej, techniki strzyżenia konturu włosów długich, średnich i krótkich, cieniowania, redukcji objętości oraz stosowania asymetrii. Każdy z nich na bieżąco weryfikował swoje umiejętności. Możliwość wykorzystania i podpatrywania fachowców stosujących nowatorskie technologie oraz nowoczesne techniki pracy w salonie poszerzyła wiedzę oraz praktyczne umiejętności kursantów.



Pozytywne wrażenia wyniesione z kursu dotyczyły również miejsca zakwaterowania usytuowanego w pobliżu budynku Akademii oraz smacznych posiłków. Czas pobytu w Katowicach płynął pracowicie, ale i twórczo. Młodzież doceniła stworzoną przez projekt szansę pobierania nauki od najlepszych. Renomę placówki potwierdziły również opinie coraz bardziej wymagających i świadomych zmieniających się trendów klientów pobliskiego salonu patronackiego B&K, z którymi kursanci mogli porozmawiać i wymienić się uwagami. Szkolenie podsumowane zostało wręczeniem zaświadczeń potwierdzających nabycie nowych umiejętności w jednym z najbardziej znaczących ośrodków szkoleniowych na mapie polskiego fryzjerstwa.



## Szkolenie z zakresu zdobienia tortów i ciast w Akademii Dekoracji Tortów „Słodka Kreacja” w Policach

Uczestniczkami szkolenia od 06 do 08 czerwca 2017 r. były trzy uczennice technikum technologii żywności. A oto ich relacja z czasu spędzonego w Akademii Dekoracji:

### 6 czerwca (wtorek)



**Klaudia:** Techniki dekoracji tortu do tej pory nie znałam, a dziś miałam okazję taką dekorację wykonać samodzielnie. Poznałam też nową metodę wykonania róży z masy cukrowej.

**Kornelia:** Najbardziej spodobało mi się dekorowanie na cieście. Nauczyłam się nowej techniki wykonywania róży z masy cukrowej, jak składać torty i jak kalkować na cieście dowolne kształty ozdabiane następnie żelom cukierniczym. I ciekawostka, żeby uwydatnić smak masy owocowej należy dodać do niej sok z cytryny, a do mas czekoladowych czy orzechowych, odrobinę alkoholu.

tortów. Poznałam różne metody dekorowania. Nauczyłam się też, jak robić róże z masy cukrowej, sposobem którego dotąd nie znałam.



### 7 czerwca (środa)



**Klaudia:** Jestem bardzo zadowolona z dzisiejszego dnia. Poznałam sposoby na wykonanie tortów 3D z masy cukrowej. Wykonanie ich nie było tak trudne, jak mi się wydawało. Dowiedziałam się jakich „tynków” trzeba używać, jako bazy pod masę cukrową. Z niecierpliwością czekam na jutrzejszy dzień. Mamy zaplanowaną naukę figurek z masy cukrowej.

**Kornelia:** Jest to następny dzień naszych szkoleń i jestem z nich zadowolona. Dowiedziałam się, jak złożyć tort oraz ozdabiać masą cukrową w formie 3D. A jutro będziemy się uczyć, jak zrobić figurki z masy cukrowej.

**Natalia:** Jest to kolejny dzień warsztatów, z którego jestem zadowolona. Nauczyłam się jak obkłada się torty masą cukrową. Robiliśmy też 2 różne torty w wymiarze 3D (torebkę i sowę). Byłam bardzo zadowolona, ponieważ lubię rzeźbić w masie. Jutro mamy w planach wykonywanie figurek z masy cukrowej. Podejrzewam, że też się będę dobrze bawiła i wiele się nauczę.