

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ВЫБОРА ВАМИ КУРСА

Курс «Кондитер. Light» Стоимость- 5000	Курс «Я дипломированный Кондитер» Стоимость- 8 000	Курс «Кондитер. Симбиоз» Стоимость- 21 000
-	Регистрация свидетельства о профессиональном обучении в Федеральном реестре сведений о документах об образовании (в ФИС ФРДО)	Регистрация свидетельства о профессиональном обучении в Федеральном реестре сведений о документах об образовании (в ФИС ФРДО)
Теоретический материал (с возможностью скачивания)	Теоретический материал (с возможностью скачивания)	Теоретический материал (с возможностью скачивания)
Видеоматериал (практические уроки с преподавателем)	Видеоматериал (практические уроки с преподавателем)	Видеоматериал (практические уроки с преподавателем)
Получение технологических карт на каждое изделие по практическим урокам с преподавателем	Получение технологических карт на каждое изделие по практическим урокам с преподавателем	Получение технологических карт на каждое изделие по практическим урокам с преподавателем
Список оборудования и инструментов для каждого видео урока	Список оборудования и инструментов для каждого видео урока	Список оборудования и инструментов для каждого видео урока
Доступ к курсу на полгода сразу после оплаты	Доступ к курсу на полгода сразу после оплаты	Доступ к курсу на полгода сразу после оплаты
-	Специально созданный чат поддержки в VK	Специально созданный чат поддержки в VK
-	Консультация преподавателя по желанию ученика с возможностью видеоконференции	Консультация преподавателя по желанию ученика с возможностью видеоконференции

-	Контроль за посещаемостью онлайн-уроков	-
-	Сопровождение преподавателя 31 рабочих дней (250 часов)	Сопровождение преподавателя 31 рабочих дней (250 часов)
-	Итоговая аттестация-тестирование и демонстрационный экзамен	Итоговая аттестация-тестирование и демонстрационный экзамен
-	-	75 часов практических уроков в студии школы под руководством преподавателя Розалии Галимзяновой
-	-	Консультация, помощь преподавателя на каждом этапе работы
-	-	Предоставление оборудованного рабочего места
-	-	Предоставление ингредиентов
-	-	Работа в команде с коллегами
-	-	Партнёры школы готовы научить фуд фотографированию, создавать рекламу, оформить сайт и пользоваться его потенциалом
Выдача сертификата о прохождении курса	После успешного прохождения обучения выдача свидетельства о профессиональном обучении с присвоением III (третьего) разряда Кондитера	После успешного прохождения обучения выдача свидетельства о профессиональном обучении с присвоением III (третьего) разряда Кондитера
-	-	Месячное сопровождение по окончании очного курса!

Мы ждём Вас в нашей школе!