Blossom Cakes

School of Cake Decorating & Confectionery Arts

Blossom Cakes

課程表

updated on 20/06/2022

THE Blossom Cakes SCHOOL

Blossom Cakes x PME Diploma Course

Mastering the Art of Cake Decorating

PME專業證書課程

這個證書課程共分3部份，課程為：

☑ 糖膏的運用及技巧 Sugar Paste Module
☑ 糖花製作 Sugar Flowers Module
☑ 皇室糖霜的運用及技巧 Royal Icing & Piping Module

每一部份為25小時的課程，完成每一個課程後可獲取英國 PME 所頒發的專業文憑(Diploma)一張。完成全部3個課程的學員，將可獲頒發Masters Certificate一張。學員可按個人需要報讀任何一個課程，不須按次序開始或限期完成所有3個課程。所有學員均須完成每一個課程的所有內容，才可獲取專業文憑。

Blossom Cakes制定的 PME證書課程

☑ 課程自2011年開辦至今多次獲獎，
包括全球學生人數最多獎、PME
國際卓越教室大獎的最高榮譽
☑ 導師每年通過嚴格的認證更新過程，
確保高水平的教學質素
☑ 課程內容是通過我們多年的教學經驗，
注入流行的設計元素及行業的專業知識，
確保學員能夠掌握各種實用的技巧
☑ 課程由淺入深，適合初學者或希望改善技巧的蛋糕裝飾愛好者
☑ 我們以小班制教學模式，讓導師有充分時間照顧每位學員，確保學員能充分掌握所有技巧
☑ 學員上課不需另備工具，我們已為每位學員提供工具和材料

課程詳細資料可直接按網頁連結、
WhatsApp 或電話聯絡我們

SUGARPASTE MODULE

SUGAR FLOWERS MODULE

ROYAL ICING & PIPING MODULE

PME專業證書課程

- 我們提供多種上課方式，包括4天密集班、週末班及晚間班
- 學費：HK$5,200.00
- 學費已包括課本、證書及堂上所須的一切材料。
- 課堂上會借用所有工具，學員不須每堂自攜工具上課。
- 課程完成後可獲贈PME指定工具套裝1套。

日期	上課時間	導師	課程內容/報名表
糖膏的運用及技巧 Sugar Paste Module			
5~8/7 (星期二至五)	10:00am - 5:30pm	Shirley Kwan	詳情+報讀本班 >>
18~21/7 (星期一至四)	10:00am - 5:30pm	Peggy Wong	詳情+報讀本班 >>
2~5/8 (星期二至五)	10:00am - 5:30pm	Shirley Kwan	詳情+報讀本班 >>
21/8, 28/8, 4/9, 11/9 (星期日)	10:00am - 5:30pm	Peggy Wong	詳情+報讀本班 >>
22~25/8 (星期一至四)	10:00am - 5:30pm	Peggy Wong	詳情+報讀本班 >>
糖花製作 Sugar Flowers Module			
21~24/6 (星期二至五)	10:00am - 5:30pm	Shirley Kwan	詳情+報讀本班 >>
27~30/6 (星期一至四)	10:00am - 5:30pm	Peggy Wong	詳情+報讀本班 >>
19~22/7 (星期二至五)	10:00am - 5:30pm	Shirley Kwan	詳情+報讀本班 >>
25~28/7 (星期一至四)	10:00am - 5:30pm	Peggy Wong	詳情+報讀本班 >>
30/7, 6/8, 13/8, 20/8 (星期六)	10:00am - 5:30pm	Peggy Wong	詳情+報讀本班 >>
9~12/8 (星期二至五)	10:00am - 5:30pm	Shirley Kwan	詳情+報讀本班 >>
15~18/8 (星期一至四)	10:00am - 5:30pm	Peggy Wong	詳情+報讀本班 >>
皇室糖霜的運用及技巧 Royal Icing & Piping Module			
4~7/7 (星期一至四)	10:00am - 5:30pm	Peggy Wong	詳情+報讀本班 >>
12~15/7 (星期二至五)	10:00am - 5:30pm	Shirley Kwan	詳情+報讀本班 >>
24/7, 7/8, 14/8, 21/8 (星期日)	10:00am - 5:30pm	Peggy Wong	詳情+報讀本班 >>
1~4/8 (星期一至四)	10:00am - 5:30pm	Peggy Wong	詳情+報讀本班 >>
16~19/8 (星期二至五)	10:00am - 5:30pm	Shirley Kwan	詳情+報讀本班 >>

PME五星糖藝師課程

這是一個讓你達至比賽級水平的課程：

☑ 本課程是專為已經完成PME Masters Certificate的學員設計

☑ 我們的導師Peggy Wong和Shirley Kwan獲英國頒發PME五星糖藝師榮譽勛章，也是首批獲得“五星糖藝師”課程的星級導師，她們將指導你逐步成為PME五星糖藝師精英的一員

☑ 五星代表五種糖藝技巧，完成每項特定的技巧要求，經評核後便可在你的勳章扣上一顆金星，完成所有課程，你的勳章扣滿五星，你將獲頒發由英國PME總部簽署發出的五星糖藝術師證書，以表揚你成為五星糖藝師中精英！

五星糖藝師課程共分五部分，這五個課程可以任何順序完成：

- 翻糖甜品台 (Rolled Fondant Dessert Table)
- 皇室糖霜和唧花 (Royal Icing and Piping)
- 糖花 (Sugar Flowers)
- 造型技巧 (Modelling)
- 雕塑蛋糕 (Sculpted Cakes)

課程註冊手續

☑ 報讀需要提供個人照片以及個人簡介

☑ 首次註冊費用為每位學生HK$3,500.00，費用已包括課程手冊、星章、證書及英國PME學校網站五星糖藝師精英團隊名錄的發佈

☑ 我們會將學員的第一顆星課程的作品照片，及隨後的其他課程作品照片發送到英國PME總部，該照片將會發佈於PME學校官方網站上，以展示學生的進步

課程詳細資料可直接按網頁連結、WhatsApp 或電話聯絡我們

五星糖藝師課程 - Royal Icing & Piping

Filigree Box

日期：20~23/6 (星期一至四)

時間：10:00am - 6:00pm

導師：Peggy Wong

費用：HK$4,500

詳情+報讀本班 >>

五星糖藝師課程- Royal Icing & Piping

Harp

日期：3/7, 10/7, 24/7 (星期日)

時間：10:00am - 6:30pm

導師：Shirley Kwan

學費：HK$4,200

詳情+報讀本班 >>

五星糖藝師課程- Sugar Flowers

Botanic Flowers

日期：11~14/7 (星期一至四)

時間：10:00am - 6:30pm

導師：Peggy Wong

學費：HK$4,500

詳情+報讀本班 >>

五星糖藝師課程- Royal Icing & Piping

Grand Piano

日期：12~14/7 (星期二至四)

時間：10:00am - 6:30pm

導師：Shirley Kwan

學費：HK$4,200

詳情+報讀本班 >>

五星糖藝師課程 - Sculpted Cakes

Dancing Owl

日期：17~18/7 (星期日至一)

時間：10:00am - 6:00pm

導師：Shirley Kwan

學費：HK$3,900

詳情+報讀本班 >>

五星糖藝師課程- Rolled Fondant Dessert Table

翻糖甜品台

日期：23/7 (星期六) - 技巧提升實作坊

30~31/7 (星期六至日) - 學員作品工作坊

時間：10:00am - 5:30pm

導師：Peggy Wong

費用：HK$3,900

詳情+報讀本班 >>

五星糖藝師課程 - Modelling

Caribbean Pirate Queen

日期：30/7, 6/8, 13/8 (星期六)

時間：10:00am - 6:30pm

導師：Shirley Kwan

學費：HK$4,200

詳情+報讀本班 >>

五星糖藝師課程 - Royal Icing & Piping

Chinoiserie

日期：29~31/8 (星期一至三)

時間：10:00am - 6:30pm

導師：Peggy Wong

學費：HK$4,200

詳情+報讀本班 >>

五星糖藝師課程 - Sugar Flowers

Botanic Flowers

日期：5~8/9 (星期一至四)

時間：10:00am - 6:30pm

導師：Peggy Wong

學費：HK$4,500

詳情+報讀本班 >>

*如果PME五星糖藝師課程預定的課堂時間不適合你，你亦可以聯絡我們預約時間上課。

JSA講師證書課程

『將愛好變成事業』～將salonaise的概念變成Lifestyle帶給全世界～

Japan Salonaise Association (JSA) 的理念是希望女性在育兒或工作的同時，能夠發展個人的興趣。 即使是初學者也可以在業餘時間開始自己的課堂，將自己的知識傳達給志同道合的朋友。

☑ 我們是JSA的認證教室
☑ 指導導師Peggy Wong、Ringo Au-Yeung、Agnes Tang均為日本JSA的認證導師及擁有多年教學經驗

JSA 課程特色

- 課本內容完備及附上每一個步驟的照片，初學者也能在短期內取得講師證書
- 課程費用包括所需的材料及工具，上課後可帶走，繼續練習，力臻完美
- 協會持續的遠赴全球各地進修最先進的技術並持續開發新的課程，讓講師都能永遠走在世界的前端
- 課程採小班制與老師互動零距離
- 上完認證課程之後並繳交年會費後即成為JSA講師，同時也是JSA協會的會員
- 取得 JSA 的資格認證之後，可以自行開辦JSA證書課程
- 除此之外，還能選擇進修高階講師證書課程。在此課程之中你可以學習到更多業界的最新技術

我們教室開辦的 JSA 講師證書課程：

- 糖霜曲奇講師證書課程 (Icing Cookies)
- 日本和菓子藝術講師證書課程 (Nerikiri Art)
- 日本和菓子藝術進階講師證書課程 (Nerikiri Art Master)
- 干菓子&半生菓子講師證書課程 (Higashi & Hannamagashi)
- 造型水菓子講師證書課程 (Mizugashi Art)
- 造型馬林糖講師證書課程 (Decorating Meringue Cookies)
- 棒棒糖蛋糕講師證書課程 (Cake Pops)

課程詳細資料可直接按網頁連結、
WhatsApp 或電話聯絡我們

JSA 日本和菓子藝術進階講師證書課程

日期：22/6, 29/6 (星期三)

時間：10:00am - 5:00pm

導師：Ringo Au-Yeung (JSA 認可之課程講師)

費用：HK$13,100

詳情+報讀本班 >>

JSA 造型水菓子講師證書課程

日期：13~14/7 (星期三至四)

時間：10:00am - 5:30pm

導師：Ringo Au-Yeung (JSA 認可之課程講師)

費用：HK$12,400

詳情+報讀本班 >>

JSA 造型馬林糖講師證書課程

日期：23~24/7 (星期六至日)

時間：11:00am - 5:00pm

導師：Agnes Tang (JSA 認可之課程講師)

費用：HK$7,500

詳情+報讀本班 >>

*如果JSA講師證書課程預定的課堂時間不適合你，你亦可以聯絡我們預約時間上課。

JSA 日本和菓子藝術講師證書課程

日期：26~27/7 (星期二至三)

時間：10:00am - 6:00pm

導師：Ringo Au-Yeung (JSA 認可之課程講師)

費用：HK$11,860

詳情+報讀本班 >>

JSA 糖霜曲奇講師證書課程

日期：即將開班，敬請留意。

時間：10:00am - 6:00pm

導師：Peggy Wong (JSA 認可之課程講師)

費用：HK$9,800

JSA 干菓子&半生菓子講師證書課程

日期：即將開班，敬請留意。

時間：10:00am - 4:30pm (第一天)

10:00am - 3:30pm (第二天)

導師：Ringo Au-Yeung (JSA 認可之課程講師)

費用：HK$8,600

*如果JSA講師證書課程預定的課堂時間不適合你，你亦可以聯絡我們預約時間上課。

精選課程及實作工作坊

我們的課程涵蓋基礎的蛋糕裝飾技巧以至華麗的糖藝創作，課程及工作坊均由我們經驗豐富的導師團隊以及業界的知名導師教授。

我們邀請的人氣糖藝大師來自世界各地，在個別的糖藝設計領域擁有過人的天賦。有些已經家傳戶曉，並在世界各地授課及出版圖書，擁有眾多粉絲。他們會定期在我們教室開班授課。

近期課程及實作工作坊

Filigree Box

日期：20~23/6 (星期一至四)

時間：10:00am - 6:00pm

導師：Peggy Wong

費用：HK$4,500

詳情+報讀本班 >>

動物糖霜曲奇

日期：24/6 (星期五)

時間：10:00am - 2:30pm

導師：Peggy Wong

費用：HK$750

詳情+報讀本班 >>

小狗造型馬林糖

日期：25/6 (星期六)

時間：1:30pm - 5:00pm

導師：Agnes Tang

費用：HK$520

詳情+報讀本班 >>

冷瓷花藝證書課程

日期：25/6, 2/7, 9/7, 16/7 (星期六)

時間：10:00am - 6:30pm

導師：Peggy Wong

學費：HK$5,200

詳情+報讀本班 >>

*全期課堂共4天，學費HK$5,200。也可以分別報讀，每堂學費HK$1,500。請按連結查看詳情。

威化紙花藝證書課程

日期：26/6, 3/7, 10/7, 17/7 (星期日)

時間：10:00am - 6:00pm

導師：Peggy Wong

學費：HK$4,800

詳情+報讀本班 >>

*全期課堂共4天，學費HK$4,800。也可以分別報讀，每堂學費由HK$1,100至HK$1,500不等。請按連結查看詳情。

畢業囝囝 - Cake Topper

日期：29/6 (星期三)

時間：10:00am - 5:30pm

導師：Shirley Kwan

學費：HK$1,200

詳情+報讀本班 >>

畢業妹妹 - Cake Topper

日期：30/6 (星期四)

時間：10:00am - 5:30pm

導師：Shirley Kwan

學費：HK$1,200

詳情+報讀本班 >>

Harp

日期：3/7, 10/7, 24/7 (星期日)

時間：10:00am - 6:30pm

導師：Shirley Kwan

學費：HK$4,200

詳情+報讀本班 >>

Botanic Flowers

日期：11~14/7 (星期一至四)

時間：10:00am - 6:30pm

導師：Peggy Wong

學費：HK$4,500

詳情+報讀本班 >>

動物造型馬林糖

日期：11/7 (星期一)
時間：1:30pm - 5:00pm
導師：Agnes Tang
費用：HK$520
詳情+報讀本班 >>

Grand Piano

日期：12~14/7 (星期二至四)
時間：10:00am - 6:30pm
導師：Shirley Kwan
學費：HK$4,200
詳情+報讀本班 >>

威化紙花藝證書課程

日期：15/7, 22/7, 29/7, 5/8 (星期五)
時間：10:00am - 6:00pm
導師：Peggy Wong
學費：HK$4,800
詳情+報讀本班 >>

*全期課堂共4天，學費HK$4,800。也可以分別報讀，每堂學費由HK$1,100至HK$1,500不等。請按連結查看詳情。

Dancing Owl

日期：17~18/7 (星期日至一)
時間：10:00am - 6:00pm
導師：Shirley Kwan
學費：HK$3,900
詳情+報讀本班 >>

翻糖甜品台

日期：23/7 (星期六) - 技巧提升實作坊
30~31/7 (星期六至日) - 學員作品工作坊
時間：10:00am - 5:30pm
導師：Peggy Wong
費用：HK$3,900

詳情+報讀本班 >>

Caribbean Pirate Queen

日期：30/7, 6/8, 13/8 (星期六)
時間：10:00am - 6:30pm
導師：Shirley Kwan
學費：HK$4,200

詳情+報讀本班 >>

動物造型馬林糖餅乾

日期：30/7 (星期六)
時間：1:30pm - 5:00pm
導師：Agnes Tang
費用：HK$520

詳情+報讀本班 >>

冷瓷花藝證書課程

日期：8~11/8 (星期一至四)
時間：10:00am - 6:30pm
導師：Peggy Wong
學費：HK$5,200

詳情+報讀本班 >>

*全期課堂共4天，學費HK$5,200。也可以分別報讀，每堂學費HK$1,500。請按連結查看詳情。

Chinoiserie

日期：29~31/8 (星期一至三)

時間：10:00am - 6:30pm

導師：Peggy Wong

學費：HK$4,200

詳情+報讀本班 >>

Botanic Flowers

日期：5~8/9 (星期一至四)

時間：10:00am - 6:30pm

導師：Peggy Wong

學費：HK$4,500

詳情+報讀本班 >>

Blossom Cakes

School of Cake Decorating & Confectionery Arts

thank you!

我們可以為個人或團體安排私人預約課程，我們的導師擁有豐富的教學經驗，經常接觸不同程度的學員。查詢私人預約課程，請WhatsApp或email聯絡我們！