

Bake My Day Suhkrudisain koolitajate läbitud koolitused

2016

- suhrulilled - kirsioks, moon, roosid, lillhernes; koolitaja Seikluskohvik
- royal icingu koolitus algajatele; koolitaja Kaire Tordid
- sefiir/pritsitehnika; koolitaja Pohlatare Köök
- suhkrulill - pojeng; koolitaja Sugar art by SJ
- suhkrulill - liilia; koolitaja Sugar art by SJ
- suhkrulill - orhidee; koolitaja Seikluskohvik

2017

- flowers from sugar paste - Moscow 2017; koolitaja Bella Rosa stuudio
- 3D ja värviline tikand (royal icing); koolitaja Kaire Tordid
- RI tikkimiskoolitus - muhu tikand; koolitaja Kaire Tordid
- Cake design modelling, koolitaja Lalla's Cake Sugar Academy (Rooma, Itaalia)
- Course on creating flowers from cold porcelain and sugar paste; koolitaja Bella Rosa stuudio
- piparkoogi karp ja trühvlid; koolitaja Kaire Tordid

2018

- tordile joonistamine kakaovõiga; koolitaja Seikluskohvik
- sugar floristry; koolitaja Yuliya Tereshina

2019

- vahvlipaberist lilled; koolitaja Alena Orlova