



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## DESERY I MONODESERY WEGE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/02/26/17498/2082826

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 25.05.2024 do 25.05.2024

1 300,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

130,00 PLN brutto/h

130,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposób dofinansowania           | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników                                                                                                                                                                                          |
| Grupa docelowa usługi           | Cukiernicy, Restauratorzy, Piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie komponowania tortów z produktów wegańskich, bez laktozy, bez glutenu i białego cukru.<br><br>Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa |
| Minimalna liczba uczestników    | 8                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Maksymalna liczba uczestników   | 15                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Data zakończenia rekrutacji     | 20-05-2024                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Liczba godzin usługi            | 10                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych                                                                                                                                                        |

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia deserów i monodeserów wegańskich w nowatorskim wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli przygotowywać wypieki bez laktozy, bez glutenu i białego cukru, tym samym świadczyć usługi wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

**Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji**

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                           | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                        | Metoda walidacji                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Samodzielnie tworzy desery i monodesery wegańskie w nowatorskim wydaniu. Przygotowuje wypieki bez laktozy, bez glutenu i białego cukru, tym samym świadczy usługi wg najnowszych standardów w cukiernictwie. | Charakteryzuje nowoczesne trendy w cukiernictwie wegańskim                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                              | Opisuje rodzaje alergii pokarmowych                                                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                              | Rozróżnia rodzaje produktów bezglutenowych, bez laktozy                                                                                                                                                                                     | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                              | Wykonuje desery i monodesery wg najnowszych trendów w cukiernictwie wegańskim                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                              | Stosuje nowo poznane receptury                                                                                                                                                                                                              | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                              | Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, reaguje w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

**Kwalifikacje**

**Kompetencje**

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

**Warunki uznania kompetencji**

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Zaświadczenie ukończenia szkolenia zawiera szczegółowy zakres tematyczny szkolenia, opis efektów uczenia się wraz z kryteriami ich weryfikacji

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Zaświadczenie ukończenia szkolenia potwierdza, iż walidacja została przeprowadzona zgodnie z kryteriami weryfikacji efektów uczenia się.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Zaświadczenie ukończenia szkolenia posiada informację o odrębnie przeprowadzonej walidacji.

## Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników, restauratorów, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie komponowania smaków, wykonywania deserów i monodeserów z produktów wegańskich, bez glutenu i białego cukru.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa

Przywitanie, poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante.

### Zakres szkolenia:

#### Część teoretyczna:

- omówienie nowoczesnych trendów w cukiernictwie wegańskim
- rodzaje alergii pokarmowych
- rodzaje produktów bezglutenowych

#### Część praktyczna:

- wykonanie domowego masła (baza do ciast kruchych)
- wykonanie tartaletka z musem różano-porzeczkowym i waniliowym kremem
- wykonanie tartaletka cytrynowo – truskawkowa z bazyliowym kremem
- wykonanie sernik kawowy z bananowym karmelem i paloną bezą
- wykonanie sernik malinowy z żelką mango, kremem malinowym i kawiozem z marakui
- wykonanie tartaletka pistacjowa z malinową żelką i kremem kokosowym
- wykonanie tartaletka czekoladowo – orzechowa na mlecznej czekoladzie z żelką z owoców leśnych
- wykonanie cakeslices słony karmel z nadzieniem karmelowo – orzechowym
- wykonanie szarlotka na spodzie brownie z czekoladowym kremem namelaka i polewą lustrzaną

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, wypełnienie testu post, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się trybie godzin zegarowych.

Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszenie potrzeby uczestników.

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia deserów i monodeserów wegańskich w nowatorskim wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli przygotowywać wypieki bez glutenu i białego cukru, tym samym świadczyć usługi wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

| Przedmiot / temat zajęć                                                          | Prowadzący  | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 12</div> Przywitanie i poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante | Marta Rietz | 25-05-2024            | 09:00               | 09:15               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                   | Prowadzący  | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 2 z 12 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - wegańskie desery                  | Marta Rietz | 25-05-2024            | 09:15               | 10:00               | 00:45         |
| 3 z 12 Przygotowanie domowego masła (baza do ciast kruchych)                              | Marta Rietz | 25-05-2024            | 10:00               | 10:45               | 00:45         |
| 4 z 12 Przygotowanie tartaletka z musem różano-porceczkowym i waniliowym kremem           | Marta Rietz | 25-05-2024            | 10:45               | 11:30               | 00:45         |
| 5 z 12 Przygotowanie tartaletka cytrynowo – truskawkowa z bazyliowym kremem               | Marta Rietz | 25-05-2024            | 11:30               | 12:15               | 00:45         |
| 6 z 12 Przygotowanie sernik kawowy z bananowym karmelem i paloną bezą                     | Marta Rietz | 25-05-2024            | 12:15               | 13:30               | 01:15         |
| 7 z 12 Przygotowanie sernik malinowy z żelką mango, kremem malinowym i kawiozem z marakui | Marta Rietz | 25-05-2024            | 13:30               | 14:15               | 00:45         |
| 8 z 12 Przygotowanie tartaletka pistacjowa z malinową żelką i kremem kokosowym            | Marta Rietz | 25-05-2024            | 14:15               | 15:00               | 00:45         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                             | Prowadzący  | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>9 z 12</div> Przygotowanie tartaletka czekoladowo – orzechowa na mlecznej czekoladzie z żelką z owoców leśnych | Marta Rietz | 25-05-2024            | 15:00               | 16:45               | 01:45         |
| <div>10 z 12</div> Przygotowanie cakeslices słony karmel z nadzieniem karmelowo – orzechowym                        | Marta Rietz | 25-05-2024            | 16:45               | 17:45               | 01:00         |
| <div>11 z 12</div> Przygotowanie szarlotka na spodzie brownie z czekoladowym kremem namelaka i polewą lustrzaną     | Marta Rietz | 25-05-2024            | 17:45               | 18:45               | 01:00         |
| <div>12 z 12</div> Podsumowanie, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia          | Marta Rietz | 25-05-2024            | 18:45               | 19:00               | 00:15         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 300,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 1 300,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 130,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 130,00 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Marta Rietz

Założycielka Cukierniczego Atelier Marta Rietz - pracowni tortów i szkoleń. Od 2015 roku z powodzeniem prowadzi pracownie tortów artystycznych. W 2016 roku poprowadziła pierwsze szkolenie cukiernicze i od tego czasu przeszkoliła setki osób. Jest ogromną pasjonatką cukiernictwa, dekoratorką i przedsiębiorcą co daje mi spory wachlarz wiedzy i doświadczenia którym chętnie się z Wami podzieli.

Luźna atmosfera, dużo uśmiechu i cenne wskazówki, które ułatwiają prace w zawodzie to na pewno atut szkoleń.

Weganka i propagatorka zdrowego stylu życia od 14 lat.

Zdobywczyni srebrnego wyróżnienia za "tort okolicznościowy" Cake Festival Poland 2018 oraz "tort weselny" CFP 2017, brązowego wyróżnienia za "tort weselny" CFP 2016 oraz 2018. Doświadczenie zawodowe: -13 lat w zawodzie - jako cukiernik, od 7 lat - własna pracownia cukiernicza - usługi szkoleniowe - od 2022 r - szkoleniowiec w Akademii Sweet Decor w Radzionkowie (szkolenia z zakresu - Torty wegańskie, Desery i monodesery wegańskie) - w latach 2016 do nadal - szkoleniowiec w Akademii Sztuki Cukierniczej w Gdyni.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

### Informacje dodatkowe

- Przerwy w zajęciach realizowane będą na zgłoszenie uczestników
  - Usługa jest prowadzona zgodnie z wymogami dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2, w oparciu o wytyczne wydane przez Ministerstwo Rozwoju i Technologii we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym <https://www.gov.pl/web/rozwojtechnologia/spotkania-biznesowe-konferencje-i-kongresy>
  - Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
  - Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych
  - Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Kierunek Kariera Zawodowa
  - W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości  $\geq 70\%$  obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- Podstawa zwolnienia:** Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z § 3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, Art. 113 Ust. 1 Ustawa o podatku od towarów i usług

## Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Sweet Decor

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Wojanowska**

**E-mail** [anna@sweetdecor.pl](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601