



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



TORTY WEGAŃSKIE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/02/26/17498/2082877

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 26.05.2024 do 26.05.2024

1 200,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych 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. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	21-05-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
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 tortów wegańskich w nowatorskim wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli przygotowywać torty 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
Samodzielne tworzenie tortów wegańskich w nowatorskim wydaniu. Przygotowywanie tortów bez laktozy, bez glutenu i białego cukru, tym samym świadczyć 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 torty 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?

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników, restauratorów, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie komponowania smaków 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 tort malinowo - waniliowy z biszkoptem hibiskusowym i żelką malinową
- wykonanie tort czekoladowo – orzechowy z karmelem, czekoladowym ganache i kremem orzechowym
- wykonanie tort korzenny z kremem cynamonowym, kremem czekoladowo-pomarańczowym i żelką wiśniową
- wykonanie tort pistacjowo – truskawkowy z kremem pistacjowym, prażonymi pistacjami i żelką truskawkową
- wykonanie tort chałwowy z kremem chałwowym, żelką z czerwonych owoców i porzeczkowym curdem
- wykonanie tort imbirowo – pomarańczowy z karmelizowaną gruszką, kremem pomarańczowym, kremem cynamonowym i orange curdem
- wykonanie tort egzotyczny z kremem kokosowym, żelką pinacolada, kremem mango i żelką marakuja
- wykonanie Tort szpinakowy z kremem jeżynowym, kremem jagodym, żelką jeżynową i sosną

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

Szkolenie odbywa się trybie godzin zegarowych.

Przerwy w zajęciach realizowane będą na zgłaszane potrzeby przez uczestników.

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia ciast wegańskich w nowatorskim wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli przygotowywać ciasta 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
1 z 12 Przywitanie i poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante	Marta Rietz	26-05-2024	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 - wypieki bez glutenu, i cukru	Marta Rietz	26-05-2024	09:15	10:00	00:45
3 z 12 Przygotowanie Tort Sachera z konfiturą morela - rozmaryn	Marta Rietz	26-05-2024	10:00	10:45	00:45
4 z 12 Przygotowanie części składowych, składanie poszczególnych warst tortów	Marta Rietz	26-05-2024	10:45	11:30	00:45
5 z 12 Przygotowanie M alinowa chmurka	Marta Rietz	26-05-2024	11:30	12:15	00:45
6 z 12 Przygotowanie Tartaletka kokosowa z curdem mango	Marta Rietz	26-05-2024	12:15	13:00	00:45
7 z 12 Przygotowanie Tartaletka banoffee	Marta Rietz	26-05-2024	13:00	14:15	01:15
8 z 12 Przygotowanie Serniczek porzeczkowy na zimno	Marta Rietz	26-05-2024	14:15	14:45	00:30
9 z 12 Przygotowanie Sernik pieczony na tofu z curdem owoce leśne	Marta Rietz	26-05-2024	14:45	15:15	00:30
10 z 12 Przygotowanie Monoporcja orzech/wiśnia	Marta Rietz	26-05-2024	15:15	16:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 12 Przygotowanie Tort szpinakowy z kremem jeżynowym, kremem jagodym, żelką jeżynową i sosną	Marta Rietz	26-05-2024	16:00	16:45	00:45
12 z 12 Podsumowanie, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Marta Rietz	26-05-2024	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 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 pracownię 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 pracę 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 zgłaszane potrzeby przez 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

Telefon (+48) 507 845 601