



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



SŁODKI STÓŁ - DESERY BANKIETOWE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/02/26/17498/2082899

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 18.05.2024 do 19.05.2024

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

105,88 PLN brutto/h

105,88 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	13-05-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	17
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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na słodkie stoły. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne tworzenie nowoczesnych wypieków na słodkie stoły. Umiejętne łączenie smaków i tekstur, dobieranie aromatów wg poznanych metod oraz tworzenie dekoracji przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzacja nowoczesnych zagadnień cukierniczych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Opisuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Tworzy nowoczesne wyroby cukiernicze - tarty, torty, monodesery, makaroniki, verrines.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu kontrastu kolorystycznego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie 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, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów.
Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Przywitanie i poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante.

Część teoretyczna:

- 1.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze,
- 2.Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego,
- 3.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze,
- 4.Wykończenie, dekorowanie wypieków (różne techniki) - teoretyczny blok

Część praktyczna:

- 1. Przygotowanie baz do wypieków: Pate choux/ karmel/ orzech, Tarta czekoladowa/ czerwone owoce/migdał
- 2. Przygotowanie baz do wypieków: Dacquoise/ morela/ kardamon, Tort biała czekolada/ truskawka
- 3. Wykonanie deseru: Verrines: malina/ pistacja
- 4. Wykonanie deseru: Verrines: mleczna czekolada/ kawa
- 5. Wykonanie deseru: Monodeser: orzech/ jeżyna
- 6. Wykonanie deseru: Macarons: malina/ rozmaryn, karmel/ mango
- 7.Wykończenie wypieków (różne techniki)- praktyka

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

Przerwy realizowane będą na zgłaszane potrzeby uczestników.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na słodkie stoły.
Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Przywitanie uczestników, wypełnienie testu ante, poznanie uczestników	Maciej Rosiński	18-05-2024	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 13 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Maciej Rosiński	18-05-2024	09:15	10:15	01:00
3 z 13 Przygotowanie baz do wypieków Pate choux/ karmel/ orzech, Tarta czekoladowa/ czerwone owoce/migdał	Maciej Rosiński	18-05-2024	10:15	11:30	01:15
4 z 13 Przygotowanie baz do wypieków Dacquoise/ morela/ kardamon, Tort biała czekolada/ truskawka	Maciej Rosiński	18-05-2024	11:30	13:00	01:30
5 z 13 Verrines: malina/ pistacja	Maciej Rosiński	18-05-2024	13:00	14:45	01:45
6 z 13 Verinnes: mleczna czekolada/ kawa	Maciej Rosiński	18-05-2024	14:45	16:15	01:30
7 z 13 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	18-05-2024	16:15	18:00	01:45
8 z 13 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Maciej Rosiński	19-05-2024	09:00	10:15	01:15
9 z 13 Mono orzech/ jeżyna	Maciej Rosiński	19-05-2024	10:15	11:30	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 13 Macarons: malina/rozmaryn, karmel/ mango	Maciej Rosiński	19-05-2024	11:30	13:00	01:30
11 z 13 Wykończenie wypieków (różne techniki)	Maciej Rosiński	19-05-2024	13:00	16:00	03:00
12 z 13 Teoretyczny blok	Maciej Rosiński	19-05-2024	16:00	16:30	00:30
13 z 13 Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	19-05-2024	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	105,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	105,88 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro.

Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017
Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu.
Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.
Trener Narodowej Sekcji Cukierniczej.
Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)
Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)
wykształcenie wyższe- pedagogiczne

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Przerwy realizowane będą na zgłaszane potrzeby 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/rozwójtechnologia/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

AKADEMIA SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl



Telefon (+48) 507 845 601