



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



BEZA W ROLI GŁÓWNEJ - ROLADY, TARTY I PAVLOVA - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/02/26/17498/2082923

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 20.05.2024 do 21.05.2024

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	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	14-05-2024
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 bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę 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 nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz tworzy dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Opisuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Tworzy nowoczesne wyroby cukiernicze na bazie bezy: tarty, torty, rolady i inne	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?

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 cukiernichó, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa

Przywitanie, 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 wypieków (różne techniki) - teoretyczny blok

Część praktyczna:

- 1.Przygotowanie baz do wypieku: Tort biała czekolada/ malina
 - 2.Przygotowanie baz do wypieku: Mini Pavlova/ pistacja/ cytryna
 - 3.Przygotowanie baz do wypieku: Rolada bezowa/ jeżyna
 - 4.Przygotowanie baz do wypieku: Pavlova mango/ marakuja
 - 5.Przygotowanie baz do wypieku: Dacquoise/ figa/ orzech
 - 6.Przygotowanie baz do wypieku: Tarta makaronikowa z karmelem, Tarta włoska/ limonka
 - 7.Wykończenie wypieków (różne techniki) - praktyka
- Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, wypełnienie testu post, zakończenie szkolenia
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.

Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszone potrzeby uczestników.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Przywitanie, poznanie uczestników	Maciej Rosiński	20-05-2024	09:00	09:15	00:15
2 z 13 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze	Maciej Rosiński	20-05-2024	09:15	10:15	01:00
3 z 13 Przygotowanie baz do wypieku Tort biała czekolada/ malina	Maciej Rosiński	20-05-2024	10:15	11:30	01:15
4 z 13 Przygotowanie baz do wypieku Mini Pavlova/ pistacja/ cytryna	Maciej Rosiński	20-05-2024	11:30	13:00	01:30
5 z 13 Przygotowanie baz do wypieku Rolada bezowa/ jeżyna	Maciej Rosiński	20-05-2024	13:00	14:45	01:45
6 z 13 Przygotowanie baz do wypieku Pavlova mango/ marakuja	Maciej Rosiński	20-05-2024	14:45	16:30	01:45
7 z 13 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	20-05-2024	16:30	18:00	01:30
8 z 13 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Maciej Rosiński	21-05-2024	09:00	10:15	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 13 Przygotowanie baz do wypieku Dacquoise/ figa/ orzech	Maciej Rosiński	21-05-2024	10:15	11:30	01:15
10 z 13 Przygotowanie baz do wypieku - Tarta makaronikowa z karmelem, Tarta włoska/ limonka	Maciej Rosiński	21-05-2024	11:30	13:00	01:30
11 z 13 Wykończenie wypieków (różne techniki) - blok teoretyczny	Maciej Rosiński	21-05-2024	13:00	14:00	01:00
12 z 13 Wykończenie wypieków (różne techniki) - praktyka	Maciej Rosiński	21-05-2024	14:00	16:30	02:30
13 z 13 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	21-05-2024	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 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)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszone 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/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

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