



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



CANDY BAR - BOHO - PRODUKCJA I ARANŻACJA - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/02/27/17498/2083377

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 23.05.2024 do 24.05.2024

1 900,00 PLN brutto

1 900,00 PLN netto

118,75 PLN brutto/h

118,75 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 tworzenia słodkich stołów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	20-05-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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 Candy Bar, stosowania różnych stylów aranżacji słodkiego stołu oraz samodzielnego przygotowywania umów i planowania pracy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wykonywać różnego rodzaju ciastka - makaroniki, mini serniczki, cakesicles, tartaletki, monoporcje z wykorzystaniem suszu kwiatów jadalnych i liofilizowanych owoców.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie tworzy Candy Bar, stosuje różne style aranżacji słodkiego stołu oraz samodzielnie przygotowuje umowy i planuje prace. Wykonuje różnego rodzaju ciastka - makaroniki, mini serniczki, cakesicles, tartaletki, monoporcje z wykorzystaniem suszu kwiatów jadalnych i liofilizowanych owoców.	Charakteryzuje cechy stylów ekspozycji: boho	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Opisuje zasady kompozycji metody doboru kolorystyki	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Charakteryzuje zasady tworzenia umów, określania zadatków, kaucji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Opisuje metody planowania ilości wyrobów oraz pracy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Charakteryzuje zasady aranżacji stołu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje: Makaroniki, Mus zabaglione, Mini serniczki, Cakesicles, Tartaletki, Lolpops, Pate Choux, Monoporcje	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje różne style aranżacji słodkiego stołu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej, przekazuje swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania pracy w zespole, odpowiednio 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 tworzenia słodkich stołów.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

Przywitanie, poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante.

Cześć teoretyczna

- omówienie cech stylu ekspozycji przykład szkoleniowy glamour
- zasady kompozycji
- dobór kolorystyki
- umowa o dzieło
- zadatki i kaucje
- planowanie ilości gotowych wyrobów
- planowanie pracy- co może oferować Klientowi mała 1 lub 2 osobowa firma
- co wykorzystać do aranżacji - naczynia, meble, coś z niczego

Cześć praktyczna

- Makaroniki cheesecake / pomarańcza / cynamon
- Mus zabaglione / galaretka prosecco / świeże owoce
- Mini serniczki pistacjowe
- Cakesicles Brownie / Czarna Porzeczka
- Tartaletka Prażona Gruszka / Mus Waniliowy / Kruszonka Piernikowa
- Lolpops Cytrusowe
- Pate Choux/Konfitura Wisniowa/Namelaka ubijany kokos
- Monoporcja Jogurtowa/ Żelka mango/ Biskopt earl grey
- Wspólna aranżacja słodkiego stołu

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

Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.

Przerwy w zajęciach realizowane będą na zgłaszane potrzeby uczestników.

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia Candy Bar, stosowania różnych stylów aranżacji słodkiego stołu oraz samodzielnego przygotowywania umów i planowania pracy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wykonywać różnego rodzaju ciastka i desery - makaroniki, miniserniczki, musy, tartaletki, Lolpopsy, Cakesicles, Pate Choux, Monoporcje.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Przywitanie, wypełnienie testu ante i poznanie uczestników	Renata Skała	23-05-2024	09:00	09:15	00:15
2 z 18 Omówienie cech stylów ekspozycji - przykład szkoleniowy boho	Renata Skała	23-05-2024	09:15	11:15	02:00
3 z 18 Opis zasad kompozycji	Renata Skała	23-05-2024	11:15	12:15	01:00
4 z 18 Omówienie zasad łączenia kolorów według nasycenia, dobór kolorystyki	Renata Skała	23-05-2024	12:15	13:00	00:45
5 z 18 Opis umów o dzieło	Renata Skała	23-05-2024	13:00	13:45	00:45
6 z 18 Omówienie zadatków i kaucji	Renata Skała	23-05-2024	13:45	14:30	00:45
7 z 18 Planowanie ilości gotowych wyrobów	Renata Skała	23-05-2024	14:30	16:30	02:00
8 z 18 Planowanie pracy - omówienie przykładowych ofert	Renata Skała	23-05-2024	16:30	16:45	00:15
9 z 18 Wykorzystywanie naczyń, mebli do aranżacji słodkich stołów	Renata Skała	23-05-2024	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 18 Przygotowanie Makaroniki cheesecake/pomarańcza/cynamon	Renata Skała	24-05-2024	09:00	09:15	00:15
11 z 18 Przygotowanie Mus Zabaglione/ galaretka prosecco/ świeże owoce	Renata Skała	24-05-2024	09:15	10:15	01:00
12 z 18 Przygotowanie Mini Serniczki Pistacjowe	Renata Skała	24-05-2024	10:15	11:30	01:15
13 z 18 Przygotowanie Cakesicles Brownie/Czarna Porzeczka	Renata Skała	24-05-2024	11:30	12:30	01:00
14 z 18 Przygotowanie Tartaletka Prażona Gruszka/ Mus Waniliowy/ Kruszonka Piernikowa	Renata Skała	24-05-2024	12:30	13:30	01:00
15 z 18 Przygotowanie Przygotowanie Lolpops Cytrusowa	Renata Skała	24-05-2024	13:30	14:45	01:15
16 z 18 Przygotowanie Pate Choux/Konfitura Wisniowa/Namel aka ubijany kokos	Renata Skała	24-05-2024	14:45	15:30	00:45
17 z 18 Przygotowanie Monoporcja Jogurtowa/ Żelka mango/ Biskopt earl grey	Renata Skała	24-05-2024	15:30	16:45	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 18 Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów	Renata Skała	24-05-2024	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	118,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	118,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Renata Skała

Ekspert z zakresu cukiernictwa, właścicielka cukierni/kawiarni SKAŁA. Od lat związana ze słodkim biznesem. Na co dzień zarządza cukiernią/ kawiarnią oraz prowadzi szkolenia w swojej pracowni w Zawierciu.

Renata Skała, ekspert z zakresu cukiernictwa, właścicielka cukierni/kawiarni SKAŁA. Od lat związana ze słodkim biznesem.

Kwalifikacje zawodowe potwierdza otrzymany w 2018 roku dyplom Mistrza w zawodzie cukiernik. Posiada ukończony kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodów.

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (ilość przeprowadzonych szkoleń rocznie - 6, ilość przeszkolonych rocznie osób - 75).

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 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

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