



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



DWUPIĘTROWY TORT OD PODSTAW - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/04/22/17498/2131138

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 27.05.2024 do 27.05.2024

3 000,00 PLN brutto

3 000,00 PLN netto

300,00 PLN brutto/h

300,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów dwupiętrowych. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia tortów piętrowych przy użyciu masy maślanej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć piętrowy tort, przygotowywać krem, a także poznać metody tynkowania tortu oraz dekorowania kwiatami z opłatka jadalnego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia tortów piętrowych przy użyciu masy maślanej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć piętrowy tort, przygotowywać krem, a także poznać metody tynkowania tortu oraz dekorowania kwiatami z opłatka jadalnego.	Charakteryzuje zagadnienia cukiernicze - torty piętrowe	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Rozróżnia sprzęt niezbędny do wykonania tortów oraz dekoracji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Charakteryzuje metody barwienia, przechowywania kremu oraz tortów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje i tynkuje efektem zamszu bez użycia aerografu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje i tynkuje na gładko oraz na "kancik"	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dekoruje tort kremem maślanym	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dekoruje tort kremem maślanym przy użyciu szablonów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje jadalne kwiaty przy użyciu papieru waflowego	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 tortów dwupiętrowych.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa

Przywitanie, poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - zagadnienia cukiernicze - torty piętrowe
- 2) Omówienie sprzętu niezbędnego do tworzenia tortów oraz dekoracji, omówienie sytuacji problematycznych
- 3) Omówienie sposobu barwienia, przechowywania kremu oraz tortów

Część praktyczna:

1. Przygotowanie i tynkowanie 2 piętra efektem zamszu bez użycia aerografu
2. Przygotowanie i tynkowanie piętra na gładko i na "kancik"
3. Dekorowanie tortu kremem maślanym
4. Dekorowanie tortu kremem maślanym przy użyciu szablonów
5. Wykonanie jadalnego kwiatu z papieru waflowego

Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów. 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: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Przywitanie i poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante	Agnieszka Obłóza	27-05-2024	08:00	08:15	00:15
2 z 10 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - zagadnienia cukiernicze - torty piętrowe	Agnieszka Obłóza	27-05-2024	08:15	09:00	00:45
3 z 10 Omówienie sprzętu niezbędnego do tworzenia tortów oraz dekoracji, omówienie sytuacji problematycznych	Agnieszka Obłóza	27-05-2024	09:00	09:45	00:45
4 z 10 Omówienie sposobów barwienia, przechowywania kremu oraz tortów	Agnieszka Obłóza	27-05-2024	09:45	10:45	01:00
5 z 10 Przygotowanie i tynkowanie 2 piętra efektem zamszu bez użycia aerografu	Agnieszka Obłóza	27-05-2024	10:45	12:15	01:30
6 z 10 Przygotowanie i tynkowanie piętra na gładko i "na kancik"	Agnieszka Obłóza	27-05-2024	12:15	13:45	01:30
7 z 10 Dekorowanie tortu kremem maślanym	Agnieszka Obłóza	27-05-2024	13:45	15:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 10 Dekorowanie tortu kremem maślanym przy użyciu szablonów	Agnieszka Obłóza	27-05-2024	15:15	17:00	01:45
9 z 10 Wykonanie jadalnego kwiatu z papieru waflowego	Agnieszka Obłóza	27-05-2024	17:00	17:45	00:45
10 z 10 Podsumowanie, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Agnieszka Obłóza	27-05-2024	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	300,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	300,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Obłóza

Doświadczenie zawodowe:

- Prowadzenie pracowni cukierniczej Tort Love
- Tworzenie dekoracji metodą SMBC (Swiss Meringue Buttercream)
- Dekoracje kwiatowe w metodzie SMBC

- Wykonywanie figurek z masy cukrowej – postacie realistyczne oraz bajkowe
- prowadzenie sekcji słodkiej w rodzinnej restauracji (od 2011r.)
- szkolenia z zakresu dekoracji kwiatowych (od 2015r.)
- doradztwo dla cukierni w zakresie dekoracji tortów (od 2017r.)
- prowadzenie szkoleń dla grup i osób indywidualnych od 2014r.
- prowadzenie szkoleń w Akademii Sweet Decor od 2018r., w tym ilość osób, które wzięły udział w szkoleniach od 2018 roku - 380

Wykształcenie:

- średnie ogólne

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Przerwy w zajęciach realizowane będą na zgłaszane potrzeby uczestników.
 - 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

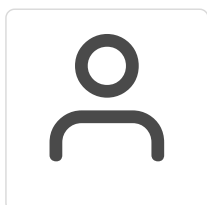
woj. śląskie

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