

**TORT OD PODSTAW (DEKORACJA – MIŚ Z
BALONAMI), SŁODKI STÓŁ NA DZIECIĘCE
PRZYJĘCIE, TARTY, CIASTA I DESERY**

Numer usługi 2024/04/23/18644/2132721

5 300,00 PLN brutto
5 300,00 PLN netto
176,67 PLN brutto/h
176,67 PLN netto/h

Towarzystwo
Oświatowo-
Naukowe "Inter-
Wiedza" Sp. z o.o.



📍 Nysa / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 30 h
📅 28.06.2024 do 30.06.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Pasjonaci pieczenia, każdy kto chce rozwijać swoje umiejętności. Szkolenie przygotowane są w taki sposób, aby zarówno osoby zaczynające dopiero swoją przygodę z cukiernictwem, jak również bardziej doświadczeni kursanci mogli zdobyć jak najwięcej wiedzy, podnieść swoje kompetencje i trenować praktyczne umiejętności.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	27-06-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
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

Nabycie przez uczestników umiejętności samodzielnego przygotowywania słodkiego stołu na dziecięce przyjęcie, tortu z dekoracją misia z balonami, tart, ciast i deserów. Kursanci nauczą się technik wykonywania różnych elementów,

komponowania smaków, sposobów wykonywania podstawowych kremów, lodów, donutów oraz tworzenia kompozycji. Uczestnicy przygotowują wypieki, które mają nie tylko zachwycić oko ale i dobrze smakować.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych: donut, babeczki, mini bezy Pavlova	dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów	dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia półproduktów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych	klasyfikuje tworzywa dekoracyjne rozpoznaje tworzywa dekoracyjne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Samodzielnie przygotowuje tort, Piecze tarty, ciasta i wykonuje desery	piecze podstawę, przekrąja białe tortowe, uzupełnia całość kremem, uzupełnia dekorację	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 potwierdza, że walidacja została przeprowadzona 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 potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Lp.	Nazwa zajęć edukacyjnych zrealizowanych	Wymiar godzin zajęć edukacyjnych
1.	Omówienie harmonogramu pracy oraz przygotowanie i wypiek biszkoptów	2
2.	Przygotowanie kremów, chrupek, nasączenia i konfitur	1
3.	Przekładanie biszkoptu kremami	1
4.	Przygotowanie figurki i balonów	2
5.	Przygotowanie tynku	1
6.	Tynkowanie i wykończenie tortu	2
7.	Omówienie wykonanych prac , podsumowanie szkolenia	1
8.	Omówienie harmonogramu pracy, przygotowanie bazowych ciast na popsy, lody i sable migdałowe	2
9.	Przygotowanie donut i babeczek, mini bezy Pavlove	2
10.	Przygotowanie cake pops i lodów, karmel, coulis i curd – czyli wsady do ciasteczek	2,5

11	Praca z masą cukrową – tworzenie dekoracji	2
12	Ułożenie słodkiego stołu z dekoracją, Technika robienia zdjęć na social media	1,5
13	Omówienie harmonogramu pracy, przygotowanie biszkoptów, sable, spodów tarty, rolady	2,5
14	Przygotowanie bazowych kremów, chrupek, nasączenia i konfitur	2
15	Przygotowanie bezy	1
16	Przygotowane tiramisu	1
17	Przekładanie ciast	1,5
18	Dekoracja ciast, zdobienie kremem za pomocą tulek cukierniczych, krojenie	2
	RAZEM:	30

Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestnika, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu:

- nie ma żadnych szczególnych wymagań wobec uczestnika szkolenia.

Liczba godzin usługi obejmuje godziny lekcyjne, natomiast harmonogram uwzględnia godziny zegarowe obejmujące 45 minut (godzina lekcyjna) + 15 minut (przerwa); przerwy między zajęciami są ustalane elastycznie i podlegają sumowaniu.

WARUNKI ORGANIZACYJNE:

Maksymalna liczba osób w grupie: 2

Liczba stanowisk przydzielona na jedną grupę: 5

Wypożyczenie stanowiska:

Stanowisko wyposażone jest we wszelkie elementy niezbędne do pieczenia i dekorowania tortów.

Do dyspozycji kursanta pozostają odpowiednie warunki sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Tort od podstaw - dekoracja Miś z balonami	Aleksandra Spiżak	28-06-2024	08:00	18:00	10:00
2 z 3 Słodki stół na dziecięce przyjęcie	Aleksandra Spiżak	29-06-2024	08:00	18:00	10:00
3 z 3 Tarty, ciasta i desery	Aleksandra Spiżak	30-06-2024	08:00	18:00	10:00

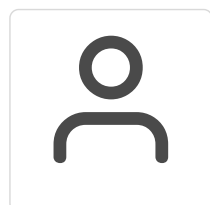
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	176,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	176,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Aleksandra Spiżak

Jak sama mówi o sobie: kobieta, która piecze. W tworzeniu wyjątkowych deserów znalazła prawdziwą pasję. Nie boi się eksperymentować, jej prace wyróżniają się ciekawymi połączeniami smakowymi i nowoczesnym wyglądem. Jest przykładem tego, pasja może być sposobem na życie. Absolwentka wielu prestiżowych kursów cukierniczych nieustająco podnosi swoje kompetencje i kwalifikacje. Właścicielka pracowni cukierniczej w Skoroszycach. Jej wypieki goszczą na weselach, przyjęciach dziecięcych, komunii, uroczystościach rodzinnych. Przygotowywała między innymi tort dla Adama Małysza, dla klubu Stal Nysa oraz na inne przyjęcia gminy Nysa. Chętnie dzieli się swoją pasją i wiedzą.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- materiały cukiernicze na czas trwania szkolenia,
- skrypt z przepisami dla każdego z uczestników

Informacje dodatkowe

Podczas szkolenia będą przerwy kawowe: kawa, herbata

Adres

ul. Armii Krajowej 26
48-300 Nysa
woj. opolskie

Miejsce szkolenia: SweetVibes ul. Działkowa 4, 48 – 320 Skoroszyce (koło Nysy)

Kontakt



Anna Piróg

E-mail nysa@interwiedza.pl

Telefon (+48) 608 000 447