



## Wypieki bezglutenowe.

Numer usługi 2024/05/17/21358/2153159

5 880,00 PLN brutto

5 880,00 PLN netto

178,18 PLN brutto/h

178,18 PLN netto/h

INFORNET.EU  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ



📍 Błędowa Zgłobieńska / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 33 h

📅 22.08.2024 do 24.08.2024

## Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana do osób pragnących rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności w zakresie przygotowania wyrobów cukierniczych bezglutenowych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	21-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	33
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

Uczestnik samodzielnie wykonuje wypieki bezglutenowe oraz kremy. Pozna produkty, metody oraz techniki, które będzie potrafił odpowiednio wykorzystywać przy wypiekanii .

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dobiera odpowiednie produkty do wyrobów bezglutenowych	<ul style="list-style-type: none"><li>- wykonuje tort bezglutenowy na bazie batatów</li><li>- stosuje odpowiednie zamienniki mąki do rodzaju ciast</li><li>- posiada niezbędną wiedzę na temat zdrowych zamienników: jajek, sera, mąki...</li></ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komponuje umiejętnie słodki stół bezglutenowy	<ul style="list-style-type: none"><li>- posiada umiejętności z zakresu: łączenia smaków, metod dobierania aromatów i zachowania tekstur, podstaw tworzenia wyrobów cukierniczych oraz technik dekoracji</li><li>- wykonuje wyroby cukiernicze bezglutenowe: szarlotki, rolady, biszkopty, tarty, serniki...</li><li>- przygotowuje prawidłowo kremy i musy</li></ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą na temat akcesorii i przyrządów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"><li>- dobiera umiejętnie przybory do pieczenia i dekorowania</li><li>- dobiera surowce, przyprawy i sprzęt do produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych</li></ul>	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, 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?

Tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

# Program

## Blok I

### Część teoretyczna

1. Tradycyjne ciasta w zdrowej, bezglutenowej wersji
2. Zamienniki mąki z glutenem - rodzaje mąk
3. Zastosowanie różnych rodzaj mąk bezglutenowych
4. Zamienniki glutenu - które kiedy używać
5. Zamienniki cukru białego

### Część praktyczna

1. Przygotowanie i wypiekanie szarlotki bezglutenowej
2. Przygotowanie i wypiekanie rolady bezglutenowej
3. Przygotowanie i wypiekanie biszkoptu jasnego, bezglutenowego

## Blok II

### Część teoretyczna

1. Tarty i tartaletki w wersji bezglutenowej
2. Zamienniki glutenu - spoiwa
3. Zamienniki jajek, sera

### Część praktyczna

1. Przygotowanie tarty lemon curd z paloną wegańską bezą w wersji bezglutenowej
2. Przygotowanie bezglutenowej tartaletki jagodowej z kremem lawendowym
3. Przygotowanie bezglutenowej tartaletki marchewkowej
4. Przygotowanie bezglutenowej tartaletki snickers

## Blok III

### Część teoretyczna

1. Słodki stół bezglutenowy plus tort bezglutenowy
2. Orzechy jako zamiennik mleka
3. Zastosowanie śmietany wegańskiej

### Część praktyczna

1. Bezglutenowy tort czekoladowy z kremem czekoladowym na bazie batatów
2. Przygotowanie kremów - 3 rodzaje
3. Przygotowanie musu malinowego z żelką malinową
4. Przygotowanie musu czekoladowego z karmelizowanymi gruszkami

## Blok IV

### Sprawdzenie nabytej wiedzy

---

Warunki organizacyjne dla szkolenia: sala wyposażona w niezbędny sprzęt oraz akcesoria udostępnione dla uczestników na czas szkolenia.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 BLOK I, Część teoretyczna	Konrad Korszla	22-08-2024	14:00	15:30	01:30
2 z 19 BLOK I, Część praktyczna (pkt 1)	Konrad Korszla	22-08-2024	15:30	17:45	02:15
3 z 19 Przerwa	Konrad Korszla	22-08-2024	17:45	18:15	00:30
4 z 19 BLOK I, Część praktyczna (pkt 2)	Konrad Korszla	22-08-2024	18:15	19:45	01:30
5 z 19 Przerwa	Konrad Korszla	22-08-2024	19:45	20:00	00:15
6 z 19 BLOK I, Część praktyczna (pkt 3)	Konrad Korszla	22-08-2024	20:00	22:15	02:15
7 z 19 BLOK II, Część teoretyczna	Konrad Korszla	23-08-2024	14:00	14:45	00:45
8 z 19 BLOK II, Część praktyczna (pkt 1)	Konrad Korszla	23-08-2024	14:45	17:00	02:15
9 z 19 Przerwa	Konrad Korszla	23-08-2024	17:00	17:30	00:30
10 z 19 BLOK II, Część praktyczna (pkt 2)	Konrad Korszla	23-08-2024	17:30	19:00	01:30
11 z 19 BLOK II, Część praktyczna (pkt 3)	Konrad Korszla	23-08-2024	19:00	20:30	01:30
12 z 19 Przerwa	Konrad Korszla	23-08-2024	20:30	20:45	00:15
13 z 19 BLOK II, Część praktyczna (pkt 4)	Konrad Korszla	23-08-2024	20:45	22:15	01:30
14 z 19 BLOK III, Część teoretyczna	Konrad Korszla	24-08-2024	14:00	14:45	00:45
15 z 19 BLOK III, Część praktyczna	Konrad Korszla	24-08-2024	14:45	16:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 19 Przerwa	Konrad Korszla	24-08-2024	16:15	16:45	00:30
17 z 19 BLOK III, Część praktyczna c.d.	Konrad Korszla	24-08-2024	16:45	19:00	02:15
18 z 19 Przerwa	Konrad Korszla	24-08-2024	19:00	19:15	00:15
19 z 19 BLOK IV - sprawdzenie nabytej wiedzy	-	24-08-2024	19:15	22:15	03:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	5 880,00 PLN
Koszt usługi netto	5 880,00 PLN
Koszt godziny brutto	178,18 PLN
Koszt godziny netto	178,18 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Konrad Korszla

Kuchnia z charakterem wymaga człowieka z charakterem! Taki jest Konrad Korszla - kreatywny szef cukierni w Heron Live Hotel. Natura, sport, podróże, ekstremalne doznania i... ludzie - oto 5 muz jego kulinarnej energii. Absolutnie rozkochany w słodkościach, potrafi rozczulić najbardziej gorzkie podniebienia. Doświadczenie zdobywał u boku najwybitniejszych krakowskich cukierników oraz w czasie ogólnopolskich i międzynarodowych szkoleń. Dzisiaj sam chętnie dzieli się swoim warsztatem z pasjonatami cukierniczej i kulinarnej twórczości. Swoim słodkim magnum opus podzielił się między innymi z papieżem Benedyktem XVI. Doceniony licznymi wyróżnieniami w swojej sztuce, w tym: III nagrodą w konkursie na deser podczas Expo Sweet 2015 oraz I nagrodą w kategorii 'deser' w konkursie Wine & Food Noble Night 2011. Podbił serca multikulturalnego gremium w czasie Dni Kultury Polskiej w Pekinie.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

## Informacje dodatkowe

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych..

Zapis na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

## Adres

Błędowa Zgłobieńska 110a  
36-071 Błędowa Zgłobieńska  
woj. podkarpackie  
„Dom Ludowy”

## Kontakt



**Paweł Sobczak**

**E-mail** [biuro@szkoleniaunijne.eu](mailto:biuro@szkoleniaunijne.eu)

**Telefon** (+48) 798 933 610