



SZKOLENIE CUKIERNICZE - NOWOCZESNE CUKIERNICTWO, MONOPORCJE, DESERY WEGAŃSKIE

Numer usługi 2024/05/19/121120/2154525

6 000,00 PLN brutto

6 000,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

POLSKI INSTYTUT
TRENINGU
MENTALNEGO
SPÓŁKA Z
OGRAŃCZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Jarosław / mieszana (stacjonarna połączona z usługą
zdalną w czasie rzeczywistym)

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 05.08.2024 do 16.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Marketing
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, kucharzy, osób które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	04-08-2024
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia deserów poprzez przygotowywanie ciast bazowych, kremów, dekoracji, opanowania technik cukierniczych, zarządzania czasem, umiejętności organizacyjnych z zachowaniem standardów BHP oraz HACCP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posiada wiedzę z zakresu technologii produkcji ciast, kremów, dodatków owocowych, dekoracji; stosuje receptury oraz dobiera odpowiednie produkty i półprodukty w procesie produkcji wyrobów cukierniczych; samodzielnie tworzy ciasta i desery, odpowiednio je dekoruje.	<ul style="list-style-type: none">- Opisuje zaawansowane zagadnienia cukiernicze,- Rozróżnia różne rodzaje ciast, potrafi dobrać składniki o różnych smakach i teksturach oraz zestawić je.- Charakteryzuje złożone techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego,	Wywiad swobodny
	<ul style="list-style-type: none">- Tworzy nowoczesne ciasta – ptysie, eklery, tarty, serniki, ciasta parzone torty, monoporcje, desery w szkle- Wykonuje ciasta i desery na bazie kremów i musów czekoladowych.- Wykonuje fruzeliny owocowe- Tworzy dekoracje czekoladowe- Wykańcza wypieki , dekoruje	Wywiad swobodny Prezentacja
	<ul style="list-style-type: none">- Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym,kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, reaguje w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Zaświadczenie o ukończonym szkoleniu zawiera szczegółowe informacje dotyczące osiągniętych efektów edukacyjnych.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Dokument potwierdza walidację przeprowadzoną zgodnie z kryteriami zdefiniowanymi w efektach uczenia się.

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

Dokument potwierdza rozdzielenie procesu walidacji od procesu szkolenia.

Program

Część teoretyczna:

1. Organizacja pracy na stanowisku zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP
2. Omówienie charakterystyki nowoczesnego cukiernictwa
2. Omówienie dopasowania deserów do preferencji i ograniczeń w diecie
3. Omówienie surowców, dobierania smaków i tekstur.
4. Omówienie technik przygotowywania deserów, dekoracji, wykorzystania jadalnych kwiatów, tworzenie deseru z uwzględnieniem kontrastów kolorystycznych, estetyki i zachowania proporcji.
5. Candy bar i słodki stół - omówienie tworzenia oferty deserów bankietowych

Część praktyczna:

Moduł 1.

Przygotowanie ciast bazowych kruchego, parzonego i sable
Przygotowanie ciast na podstawie ciast bazowych: tartaletka z owocami sezonowymi, ptyś z kruszonką, kremem czekoladowym i pomarańczą, ekler z solonym karmelem
Przygotowywanie dekoracji
Składanie, dekorowanie ciast i deserów

Moduł 2.

Przygotowanie frużelin owocowych, kremów czekoladowych
Przygotowanie ciast bazowych: ciasto kruche, ciasto biszkoptowe, camargo

Przygotowanie ciast na podstawie ciast bazowych: torcik czarny las, monoporcja kawa z porzeczką, tartaletka z jogurtem i jeżynami
Przygotowywanie dekoracji
Składanie, dekorowanie ciast i deserów

Moduł 3.

Bezy, serniki pieczone i na zimno
Przygotowanie ciast: mini serniczki z białą czekoladą, sernik baskijski, mini sernik w szklance z malinami, beza pavlova z owocami, deser Eton mess z truskawką
Przygotowywanie dekoracji
Składanie, dekorowanie ciast i deserów

Moduł 4.

Przygotowywanie ciasta bazowego: Ciasto ucierane
Przygotowywanie: muffinki z kremem oreo, muffinki marchewkowe, monoporcja mini torcik red velvet, cake pops, kolorowe magdalenki
Przygotowywanie dekoracji
Składanie, dekorowanie ciast i deserów

Moduł 5.

Ciasta, desery wegańskie i bezglutenowe
Przygotowanie: deser panna cotta w dwóch smakach, wegański deser chia, wegańska tarta czekoladowa, ciasto migdałowe z maliną i wanilią

Przygotowywanie dekoracji
Składanie, dekorowanie ciast i deserów
Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie.

Szkolenie dedykowane jest dla osób posiadających minimum 3-miesięczne doświadczenie na stanowisku cukiernika, piekarza, kucharza lub podobnym

Po zakończeniu teorii z danego modułu odbywają się ćwiczenia praktyczne.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych. 1 godzina usługi = 60 minut

Szkolenie realizowane na poziomie podstawowym, nie wymaga się od uczestników uprzedniego przygotowania czy znajomości podstaw tematu

Forma prowadzenia zajęć:
wykład, ćwiczenia, dyskusje, studium przypadku.

Po zakończonej usłudze rozwojowej uczestnik otrzyma certyfikat ukończenia szkolenia.
Ukończenie szkolenia rozumiane jest jako obecność na minimum 80% zajęć przewidzianych programem.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 31

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 31 Przywitanie uczestników	Marzena Gościmińska	05-08-2024	08:00	08:15	00:15	Tak
2 z 31 Omówienie harmonogramu u pracy, przedstawienie charakterystyki nowoczesnego cukiernictwa.	Marzena Gościmińska	05-08-2024	08:15	09:15	01:00	Tak
3 z 31 Przygotowanie ciast bazowych: parzone, kruche, sable	Marzena Gościmińska	05-08-2024	09:15	11:15	02:00	Tak
4 z 31 Przygotowanie kremów bazowych	Marzena Gościmińska	05-08-2024	11:15	13:15	02:00	Tak
5 z 31 przerwa	Marzena Gościmińska	05-08-2024	13:15	13:45	00:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>6 z 31</p> Przygotowywanie ciast: tartaletka z kremem waniliowym i owocami, ptyś z kruszonką, ekler karmelowy	Marzena Gościmińska	05-08-2024	13:45	16:00	02:15	Tak
<p>7 z 31</p> Omówienie harmonogramu pracy w drugim dniu	Marzena Gościmińska	06-08-2024	08:00	08:45	00:45	Tak
<p>8 z 31</p> Przygotowanie ciast bazowych, bezy, biszkoptów, camargo	Marzena Gościmińska	06-08-2024	08:45	10:45	02:00	Tak
<p>9 z 31</p> Przygotowanie frużelin owocowych, galaretek	Marzena Gościmińska	06-08-2024	10:45	11:45	01:00	Tak
<p>10 z 31</p> Przygotowanie frużelin owocowych, dekoracji	Marzena Gościmińska	06-08-2024	11:45	13:15	01:30	Tak
<p>11 z 31</p> Przerwa	Marzena Gościmińska	06-08-2024	13:15	13:45	00:30	Tak
<p>12 z 31</p> Przygotowywanie ciast: torcik czarny las, monoporcja kawa z porzeczką, tartaletka z jogurtem i jeżynami	Marzena Gościmińska	06-08-2024	13:45	16:00	02:15	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
13 z 31 Przygotowywanie ciast: torcik czarny las, monoporcja kawa z porzeczką, tartaletka z jogurtem i jeżynami	Marzena Gościmińska	07-08-2024	08:00	08:45	00:45	Tak
14 z 31 Przygotowanie ciast bazowych, bezy, serników	Marzena Gościmińska	07-08-2024	08:45	10:45	02:00	Tak
15 z 31 Przygotowywanie ciast: beza pavlova z owocami, deser Eton mess z truskawką, Sernik na zimno, dekorowanie ciast	Marzena Gościmińska	07-08-2024	10:45	11:45	01:00	Tak
16 z 31 Przygotowanie kremów do ciast	Marzena Gościmińska	07-08-2024	11:45	13:15	01:30	Tak
17 z 31 Przerwa	Marzena Gościmińska	07-08-2024	13:15	13:45	00:30	Tak
18 z 31 Przygotowywanie ciast: beza pavlova z owocami, deser Eton mess z truskawką, Sernik na zimno, dekorowanie ciast	Marzena Gościmińska	07-08-2024	13:45	16:00	02:15	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
19 z 31 Omówienie harmonogramu pracy w czwartym dniu	Marzena Gościmińska	08-08-2024	08:00	08:45	00:45	Tak
20 z 31 Przygotowanie ciast bazowych, muffinki, magdalenki, ciasta ucierane	Marzena Gościmińska	08-08-2024	08:45	10:45	02:00	Tak
21 z 31 Przygotowanie bazy do cake pops	Marzena Gościmińska	08-08-2024	10:45	11:45	01:00	Tak
22 z 31 Przygotowanie kremów do ciast	Marzena Gościmińska	08-08-2024	11:45	13:15	01:30	Tak
23 z 31 Przerwa	Marzena Gościmińska	08-08-2024	13:15	13:45	00:30	Tak
24 z 31 Przygotowanie ciast: muffinki z kremem oreo, muffinki marchewkowe, monoporcja mini torcik red velvet, cake pops, kolorowe magdalenki	Marzena Gościmińska	08-08-2024	13:45	16:00	02:15	Tak
25 z 31 Omówienie harmonogramu pracy w piątym dniu	Marzena Gościmińska	09-08-2024	08:00	08:45	00:45	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>26 z 31</p> <p>Omówienie nietolerancji pokarmowych oraz wykluczeń produktów z diety, preferencje klientów, trendy w odżywianiu. Przedstawienie produktów wykorzystywanych do deserów wegańskich i bezglutenowych</p>	Marzena Gościmińska	09-08-2024	08:45	09:45	01:00	Tak
<p>27 z 31</p> <p>Przygotowanie deserów wegańskich puding chia, panna cotta, przygotowanie baz do ciast</p>	Marzena Gościmińska	09-08-2024	09:45	11:45	02:00	Tak
<p>28 z 31</p> <p>Przygotowanie galaretek, owoców, dekoracji, kremów</p>	Marzena Gościmińska	09-08-2024	11:45	13:15	01:30	Tak
<p>29 z 31</p> <p>Przerwa</p>	Marzena Gościmińska	09-08-2024	13:15	13:45	00:30	Tak
<p>30 z 31</p> <p>Przygotowanie ciast: deser panna cotta w dwóch smakach, wegański deser chia, wegańska tarta czekoladowa, ciasto migdałowe z maliną i wanilią</p>	Marzena Gościmińska	09-08-2024	13:45	15:45	02:00	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
31 z 31 Podsumowanie, zakończenie, rozdanie dyplomów.	Marzena Gościmińska	16-08-2024	15:45	16:00	00:15	Tak

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marzena Gościmińska

Pasjonatka kawy i nieszablonowego cukiernictwa. Przedsiębiorca od 2006r, prowadzi swoje kawiarnie, cukiernie i lodziarnie. Jeździ po świecie w poszukiwaniu inspiracji i nowych smaków do tworzenia deserów i dań. Szkoła się pod okiem mistrzów cukiernictwa.

Ale słodczyce to nie jedyna pasja Marzeny. Od wielu lat interesuje się rozwojem osobistym i psychologią. Certyfikowana Trenerka Radykalnego Wybaczenia i certyfikowany trener i nauczyciel Vedic Art.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt / przepisy

Warunki techniczne

Usługa prowadzona w formie hybrydowej (stacjonarnie + on-line w czasie rzeczywistym). Aby uczestniczyć w szkoleniu każdy uczestnik musi przygotować we własnym zakresie odpowiedni sprzęt, który zapewni możliwość uzyskania odpowiednich efektów uczenia się:

- PC, laptop lub telefon komórkowy z łączem internetowym (stałe lub mobilne 3G lub 4G/LTE)
- System operacyjny: macOS X z macOS 10.7 lub nowszym, Windows 10, Windows 8 lub 8.1, Windows 7, Windows Vista z SP1 lub dedykowana aplikacja mobilna z AppStore lub GooglePlay
- Wbudowany mikrofon/zestaw słuchawkowy dla osób chcących zadawać pytania głosowo (nie przez chat)
- przeglądarka internetowa Chrome lub FireFox

Adres

Jarosław

Jarosław

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Sylwia Ason

E-mail sylwia.ason@gmail.com

Telefon (+48) 729 835 005