



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



MAKARONIKI od A do Z - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/27/17498/2162719

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 18.10.2024 do 18.10.2024

1 200,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 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 i kwalifikacje z zakresu wykonywania prawdziwych włoskich makaroników. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	11-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
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 przygotowania włoskich makaroników. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie przygotować, wypiekać, nadziewać i składać makaroniki wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnego przygotowywanie włoskich makaroników. Umiejętne przygotowywanie, wypiekanie, nadziewanie i składanie makaroników przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzacja nowoczesnych zagadnień cukierniczych - makaroników.	Wywiad swobodny
	Rozróżnianie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych.	Wywiad swobodny
	Charakteryzacja techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Wywiad swobodny
	Przygotowywanie bezy włoskiej.	Wywiad swobodny
	Barwienie, szprycowanie i wypiekanie makaroników.	Wywiad swobodny
	Sporządzanie ganaszy - nadzień (kilka rodzajów).	Wywiad swobodny
	Nadziewanie i składanie makaroników.	Wywiad swobodny
	Stosowanie zasad komunikacji interpersonalnej - umiejętność przekazania swojej wiedzy współpracownikom, podwładnym, posiadanie kompetencje społecznych, niezbędnych do wykonywania pracy w zespole, radzenie sobie 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?

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 nowoczesnych tortów.

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 - makaroniki
2. Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
3. Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

1. Przygotowanie bezy włoskiej
2. Barwienie, szprycowanie, wypiekanie makaroników
3. Sporządzanie ganaszy - nadzień (kilka rodzajów)
4. Nadziewanie i składanie makaroników

Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków. 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: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Przywitanie, poznanie uczestników	Maciej Rosiński	18-10-2024	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 9 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - zagadnienia cukiernicze - makaroniki	Maciej Rosiński	18-10-2024	09:15	09:45	00:30
3 z 9 Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Maciej Rosiński	18-10-2024	09:45	10:30	00:45
4 z 9 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	18-10-2024	10:30	11:15	00:45
5 z 9 Przygotowanie bezy włoskiej	Maciej Rosiński	18-10-2024	11:15	12:15	01:00
6 z 9 Barwienie, szprycowanie, wypiekanie makaroników	Maciej Rosiński	18-10-2024	12:15	13:30	01:15
7 z 9 Sporządzanie ganaszy - nadzień (kilka rodzajów)	Maciej Rosiński	18-10-2024	13:30	15:00	01:30
8 z 9 Nadziewanie i składanie makaroników	Maciej Rosiński	18-10-2024	15:00	16:45	01:45
9 z 9 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	18-10-2024	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii SzeF Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)



2 z 2

Barbara Pach

Od 2014 właścicielka firmy prowadzącej pozostałe pozaszkolne formy edukacji, gdzie indziej niesklasyfikowane.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z materiałami i recepturami i metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Usługa realizowana będzie w godzinach dydaktycznych
- Przerwy w zajęciach realizowane będą na zgłoszenie potrzeby uczestników
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- 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 Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601