



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## DESERY RESTAURACYJNE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/28/17498/2164075

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 29.08.2024 do 30.08.2024

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

105,88 PLN brutto/h

105,88 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	22-08-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	17
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów. 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.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne tworzenie nowoczesnych deserów. Umiejętne łączenie smaków i tekstur, dobieranie aromatów wg poznanych metod oraz tworzenie dekoracji przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Tworzy nowoczesne wyroby cukiernicze - desery.	Wywiad swobodny
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod.	Wywiad swobodny
	Umiejętnie dobiera aromaty.	Wywiad swobodny
	Wykonuje dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu kontrastu kolorystycznego.	Wywiad swobodny
	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.	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 weselnych tortów piętrowych.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa

Przywitanie, poznanie uczestników

## Część teoretyczna:

- charakteryzacja metod łączenia smaków
- opis metod dobierania aromatów i zachowania tekstur
- omówienie podstaw tworzenia tortów nowoczesnych
- opracowanie techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.

## Część praktyczna:

- • Pistacja/ malina/ burak - Wegański
- • Orzechy laskowe/ karmel/ kminek - Wegetariański
- • Czekolada/ śliwka/ piernik - Wegetariański
- • Kawa/ mascarpone/ whisky
- • Czerwone owoce/ beza/ palona białą czekolada

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.

Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszenie potrzeby uczestników.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów. 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: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 14</b> Przywitanie, poznanie uczestników, wypełnienie testu ante	Maciej Rosiński	29-08-2024	09:00	09:15	00:15
<b>2 z 14</b> Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - omówienie podstawowych kremów cukierniczych	Maciej Rosiński	29-08-2024	09:15	10:15	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>3 z 14</b> Przygotowanie podstawy Rolada czekoladowa / Mango / Migdał	Maciej Rosiński	29-08-2024	10:15	11:30	01:15
<b>4 z 14</b> Przygotowanie podstawy Financier / Pistacja / Malina	Maciej Rosiński	29-08-2024	11:30	13:00	01:30
<b>5 z 14</b> Przygotowanie podstawy deseru Dacquoise / Limonka / Yuzu	Maciej Rosiński	29-08-2024	13:00	14:45	01:45
<b>6 z 14</b> Przygotowanie podstawy deseru Tarta / Pralina / Orzech laskowy	Maciej Rosiński	29-08-2024	14:45	16:30	01:45
<b>7 z 14</b> Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	29-08-2024	16:30	18:00	01:30
<b>8 z 14</b> Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne, podstawowe kremy cukiernicze	Maciej Rosiński	30-08-2024	09:00	10:15	01:15
<b>9 z 14</b> Przygotowanie Tarta / Wanilia / Truskawka	Maciej Rosiński	30-08-2024	10:15	11:30	01:15
<b>10 z 14</b> Przygotowanie receptury Sable breton / Exotic / Malina	Maciej Rosiński	30-08-2024	11:30	13:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 14</b> Przygotowanie receptury Travel Cake / Cytryna	Maciej Rosiński	30-08-2024	13:00	14:30	01:30
<b>12 z 14</b> Przygotowanie receptury Ciasto krojone / Kawa / Amaretto	Maciej Rosiński	30-08-2024	14:30	16:00	01:30
<b>13 z 14</b> Dekorowanie wykonanych receptur	Maciej Rosiński	30-08-2024	16:00	16:45	00:45
<b>14 z 14</b> Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	30-08-2024	16:45	17:00	00:15

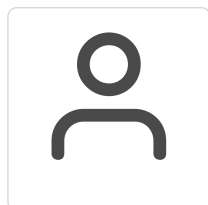
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	105,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	105,88 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

### 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 Kulinarną 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)

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

### Informacje dodatkowe

- Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszenie 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 Kucharska by Sweet Decor

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Wojanowska**

**E-mail** [anna@sweetdecor.pl](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601