



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## KWIATY Z KREMU MAŚLANEGO NA TORCIE KLASYCZNYM – SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/28/17498/2164116

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 14.09.2024 do 14.09.2024

1 300,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

81,25 PLN brutto/h

81,25 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 rozwijać swoje umiejętności w zakresie cukiernictwa. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	07-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<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 skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zakresie cukiernictwa, jak również dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Nabycie i rozwinięcie umiejętności z zakresu cukiernictwa.	Charakteryzacja techniki pracy z kremem maślanym.	Wywiad swobodny
	Rozpoznawanie i umiejętne posługiwanie się sprzętem cukierniczym niezbędnym do produkcji kwiatów z kremu maślanego.	Wywiad swobodny
	Rozróżnianie technik barwienia kremu.	Wywiad swobodny
	Charakteryzacja różnych rodzajów kremów.	Wywiad swobodny
	Stosowanie różnych technik pracy z kremem maślanym.	Wywiad swobodny
	Przechowywanie kremu zgodnie z techniką SMBC.	Wywiad swobodny
	Tworzenie kwiatów maślanych - Róża, Róża angielska, Gerbera, Hortensja, Kwiat wiśni (mini), wrzosy, chryzantemy, liście.	Wywiad swobodny
	Wykonywanie jadalnych gałązek z liśćmi, do dekoracji.	Wywiad swobodny
	Umiejętne aranżowanie kwiatów na torcie.	Wywiad swobodny
	Nabycie lub rozwinięcie kompetencji społecznych z zakresu współpracy w zespole, komunikacji i radzenia sobie w trudnych sytuacjach przy produkcji wyrobów cukierniczych.	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 rozwijać swoje umiejętności w zakresie cukiernictwa, jak również dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

### Część teoretyczna:

1. omówienie rodzajów kremów oraz technik pracy z kremem maślanym
2. omówienie sprzętu niezbędnego do tworzenia kwiatów maślanych
3. omówienie zagadnień związanych z przechowywaniem, barwieniem i organizacją pracy przy technice SMBC
4. pokaz wykonania kremu maślanego do tworzenia dekoracji kwiatowych,

### Część praktyczna:

1. wykonanie kwiatów z przygotowanego odpowiednio wcześniej kremu maślanego Róża, Róża angielska, Gerbera, Hortensja, Kwiat wiśni (mini), wrzosa, chryzantemy, liście
2. wykonanie w pełni jadalnych drobnych gałązek z liśćmi, do dekoracji
3. ćwiczenie poznanych technik
4. aranżacja kwiatów na torcie

### **WAŻNE!!!**

Każdy kursant na szkoleniu otrzymuje tort z przełoženiami, który tynkuje lub pozostawia w formie semi naked – wg upodobań i na nim aranżuje dekorację.

Na szkoleniu nie przeprowadzamy instruktarzu składania i tynkowania tortu.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia kwiatów z kremu maślanego oraz liści na dekoracyjnych gałązkach, a także aranżacja na torcie. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli na tworzenie kwiatów zgodnie z nowymi technikami w tym SMBC.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 9</b> Przywitanie i poznanie uczestników	Agnieszka Obłozą	14-09-2024	08:00	08:15	00:15
<b>2 z 9</b> Omówienie na jakim obłożeniu można malować techniką akwarelową	Agnieszka Obłozą	14-09-2024	08:15	08:45	00:30
<b>3 z 9</b> Omówienie pędzli używanych do malowania	Agnieszka Obłozą	14-09-2024	08:45	09:45	01:00
<b>4 z 9</b> Omówienie farb używanych do malowania	Agnieszka Obłozą	14-09-2024	09:45	12:00	02:15
<b>5 z 9</b> Omówienie transferu grafiki na tort	Agnieszka Obłozą	14-09-2024	12:00	13:30	01:30
<b>6 z 9</b> Przygotowanie podłoża ("tynku") pod malowanie	Agnieszka Obłozą	14-09-2024	13:30	14:30	01:00
<b>7 z 9</b> Malowanie grafiki	Agnieszka Obłozą	14-09-2024	14:30	15:45	01:15
<b>8 z 9</b> Wykonanie dodatkowych elementów dekoracyjnych	Agnieszka Obłozą	14-09-2024	15:45	17:15	01:30
<b>9 z 9</b> Podsumowanie, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Agnieszka Obłozą	14-09-2024	17:15	17:30	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	81,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	81,25 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Agnieszka Obłóza

Doświadczenie zawodowe:

- Prowadzenie pracowni cukierniczej Tort Love
- Tworzenie dekoracji metodą SMBC (Swiss Meringue Buttercream )
- Dekoracje kwiatowe w metodzie SMBC
- Wykonywanie figurek z masy cukrowej – postacie realistyczne oraz bajkowe
- prowadzenie sekcji słodkiej w rodzinnej restauracji (od 2011r.)
- szkolenia z zakresu dekoracji kwiatowych (od 2015r.)
- doradztwo dla cukierni w zakresie dekoracji tortów (od 2017r.)
- prowadzenie szkoleń dla grup i osób indywidualnych od 2014r.
- prowadzenie szkoleń w Akademii Sweet Decor od 2018r., w tym ilość osób, które wzięły udział w szkoleniach od 2018 roku - 380

Wykształcenie:

- średnie ogólne

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami, recepturami i metodyką wykonania.

### Informacje dodatkowe

- Przerwy w zajęciach realizowane będą na zgłaszane potrzeby uczestników.
  - Koszty noclegu, żywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
  - Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
  - 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 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