



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## TORT MALOWANY AKWARELĄ – SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/29/17498/2165760

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 13 h

📅 15.09.2024 do 15.09.2024

1 300,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 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>	08-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	13
<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**

<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Metoda walidacji</b>
Posiadanie i rozwijanie umiejętności z zakresu cukiernictwa - torty malowane akwarelą.	Charakteryzuje techniki malowania akwarelą.	Wywiad swobodny
	Rozpoznaje i umiejętnie posługuje się sprzętem cukierniczym.	Wywiad swobodny
	Przygotowuje "tynk" podłoże pod malowanie.	Wywiad swobodny
	Różni rodzaje pędzli wykorzystywanych przy rysunku na torcie.	Wywiad swobodny
	Wymienia rodzaje farb używanych przy zdobieniu tortów.	Wywiad swobodny
	Wykonuje transfer grafiki na tort.	Wywiad swobodny
	Maluje grafiki na tortach.	Wywiad swobodny
	Wykonuje dodatkowe elementy dekoracyjne wykorzystywane do zdobienia tortów.	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 na jakim obłożeniu można malować techniką akwarelową
2. Omówienie pędzli używanych do malowania
3. Omówienie farb używanych do malowania
4. Omówienie transferu grafiki na tort

### Część praktyczna:

1. Przygotowanie podłoża ("tynku") pod malowanie
2. Malowanie grafiki
3. Wykonanie dodatkowych elementów dekoracyjnych

Przerwy obiadowe i kawowe (1 godzina zegarowa - wchodzi w czas szkolenia) zostały ujęte w harmonogramie.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego malowania na torcie, a także aranżacja dekoracji. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli na tworzenie kwiatów zgodnie z nowymi technikami w tym SMBC.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 10</b> Przywitanie i poznanie uczestników	Agnieszka Obłozą	15-09-2024	08:00	08:15	00:15
<b>2 z 10</b> Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - zagadnienia cukiernicze - torty malowane akwarelą	Agnieszka Obłozą	15-09-2024	08:15	09:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>3 z 10</b> Omówienie na jakim obłożeniu można malować techniką akwarelową	Agnieszka Obłozą	15-09-2024	09:00	09:45	00:45
<b>4 z 10</b> Omówienie pędzli używanych do malowania	Agnieszka Obłozą	15-09-2024	09:45	10:45	01:00
<b>5 z 10</b> Omówienie farb używanych do malowania	Agnieszka Obłozą	15-09-2024	10:45	12:15	01:30
<b>6 z 10</b> Omówienie transferu grafiki na tort	Agnieszka Obłozą	15-09-2024	12:15	13:45	01:30
<b>7 z 10</b> Przygotowanie podłoża ("tynku") pod malowanie	Agnieszka Obłozą	15-09-2024	13:45	15:15	01:30
<b>8 z 10</b> Malowanie grafiki	Agnieszka Obłozą	15-09-2024	15:15	17:00	01:45
<b>9 z 10</b> Wykonanie dodatkowych elementów dekoracyjnych	Agnieszka Obłozą	15-09-2024	17:00	17:30	00:30
<b>10 z 10</b> Podsumowanie, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Agnieszka Obłozą	15-09-2024	17:30	17:45	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	100,00 PLN
---------------------------	------------

---

Koszt osobogodziny netto	100,00 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 szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników
- Koszty noclegu, wyżywienia 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 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