



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



CIASTA KAWIARNIANE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/31/17498/2166772

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 11 h

📅 22.09.2024 do 22.09.2024

1 100,00 PLN brutto

1 100,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania ciast kawiarnianych. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	15-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia ciast kawiarnianych, a także komponowania smaków w oparciu o nowoczesne trendy w cukiernictwie.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli na tworzenie nowoczesnych wyrobów cukierniczych, komponowania smaków oraz tworzenie dekoracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia ciast kawiarnianych, a także komponowania smaków w oparciu o nowoczesne trendy w cukiernictwie. Tworzenie nowoczesnych wyrobów cukierniczych, komponowania smaków oraz tworzenie dekoracji.	Charakteryzacja nowoczesne trendy w cukiernictwie w zakresie wypieku ciast.	Wywiad swobodny
	Przygotowanie baz pod ciast.	Wywiad swobodny
	Składanie kolejnych warstwy ciast.	Wywiad swobodny
	Dekorowanie ciast wg poznanych metod.	Wywiad swobodny
	Stosowanie zasad komunikacji interpersonalnej, przekazywanie swojej wiedzy współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania pracy w zespole, odpowiednio 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?

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 ciast kawiarnianych.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

Przywitanie i poznanie uczestników .

Część teoretyczna:

- wprowadzenie teoretyczne - ciasta kawiarniane, nowe trendy

Część praktyczna:

- przygotowanie baz pod ciasta
- przygotowanie części składowych, składanie poszczególnych warst ciast
- dekorowanie sernika z wędzonym twarogiem i gruszką
- dekorowanie męskiego torcika z piwem
- dekorowanie tarty kokosowej z prażynką i malinami oraz torcika banowego

Podsumowanie szkolenia , wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia ciast kawiarnianych, a także komponowania smaków w oparciu o nowoczesne trendy w cukiernictwie.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli na tworzenie nowoczesnych wyrobów cukierniczych, komponowania smaków oraz tworzenie dekoracji.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Przywitanie i poznanie uczestników	Magdalena Komorowska	22-09-2024	09:00	09:15	00:15
2 z 12 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - wegańskie torty	Magdalena Komorowska	22-09-2024	09:15	10:00	00:45
3 z 12 Przygotowanie tort malinowo - waniliowy z biszkoptem hibiskusowym i żelką malinową	Magdalena Komorowska	22-09-2024	10:00	10:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>4 z 12</p> <p>Przygotowanie części składowych, składanie poszczególnych warst tortów</p>	Magdalena Komorowska	22-09-2024	10:45	11:30	00:45
<p>5 z 12</p> <p>Przygotowanie tort czekoladowo – orzechowy z karmelem, czekoladowym ganache i kremem orzechowym</p>	Magdalena Komorowska	22-09-2024	11:30	12:15	00:45
<p>6 z 12</p> <p>Przygotowanie tort korzenny z kremem cynamonowym, kremem czekoladowo-pomarańczowym i żelką wiśniową</p>	Magdalena Komorowska	22-09-2024	12:15	13:30	01:15
<p>7 z 12</p> <p>Przygotowanie tort pistacjowo – truskawkowy z kremem pistacjowym, prażonymi pistacjami i żelką truskawkową</p>	Magdalena Komorowska	22-09-2024	13:30	14:15	00:45
<p>8 z 12</p> <p>Przygotowanie tort chałwowy z kremem chałwowym, żelką z czerwonych owoców i porzeczkowym curdem</p>	Magdalena Komorowska	22-09-2024	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 12 Przygotowanie tort imbirowo – pomarańczowy z karmelizowaną gruszką, kremem pomarańczowym, kremem cynamonowym i orange curdem	Magdalena Komorowska	22-09-2024	15:00	15:45	00:45
10 z 12 Przygotowanie tort egzotyczny z kremem kokosowym, żelką pinacolada, kremem mango i żelką marakuja	Magdalena Komorowska	22-09-2024	15:45	16:15	00:30
11 z 12 Przygotowanie Tort szpinakowy z kremem jeżynowym, kremem jagodym, żelką jeżynową i sosną	Magdalena Komorowska	22-09-2024	16:15	17:00	00:45
12 z 12 Podsumowanie, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Magdalena Komorowska	22-09-2024	17:00	17:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Magdalena Komorowska

Ukończyła Akademię im. Jana Długosza w Częstochowie na wydziale Pedagogiczno-Artystycznym. Zdobyła dyplom z malarstwa w pracowni prof. Wernera Lubosa, dodatkowo dyplom z rysunku w pracowni prof. Jerzego Sztuki. Z wykształcenia jest magistrem sztuki, z zamiłowania dekoratorem cukierniczym. Jest laureatką wielu konkursów tortów okolicznościowych Expo Sweet, dwukrotną wicemistrzynią Polski wśród dekoratorów cukierniczych, oraz zdobywczynią nagrody publiczności. W czasie wolnym maluje i rzeźbi.

Doświadczenie zawodowe:

15 lat zawodzie - jako dekorator cukierniczy,
3 lata - własna działalność gospodarcza - usługi szkoleniowe,
od 2018 r do nadal - szkoleniowiec w Akademii Sweet Decor w Radzionkowie (szkolenia z zakresu - Candy Bar, Torty wegańskie, Torty w stylu angielskim),
w latach 2016-2018 - szkoleniowiec w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia w Lublinie.
Od 2021 prowadzi szkolenia indywidualne dla Competence Training and Coaching.
Odbyte szkolenia w zakresie cukiernictwa:
u Lucii Simone,
w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia,
u Michała Iwaniuka,
w Cook up u Eleny Gnut - szkolenie indywidualne
u Patryka Szczepańskiego - szkolenie indywidualne

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt z recepturami i przepisami oraz 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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601