



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



WYSOKIE TORTY WESELNE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/31/17498/2166784

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 07.10.2024 do 07.10.2024

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 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 z zakresu wykonywania wysokich tortów weselnych. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	30-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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 wysokich tortów weselnych przy zastosowaniu separatorów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne tworzenie wysokich tortów weselnych przy zastosowaniu separatorów. Samodzielnie wypieka i składa kilkupiętrowy tort, a także poznaje metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.	Charakteryzuje projekty trzech wysokich tortów weselnych - torty 6-piętrowe, torty 5-piętrowe, separatory imitujące puste piętra	Wywiad swobodny
	Zna sposoby wykonania poprawnego naked cake oraz semi naked cake	Wywiad swobodny
	Opisuje sposoby tynkowania oraz wykonania "ostrzych krawędzi" bez zbytecznego wysiłku	Wywiad swobodny
	Tynkuje samodzielnie poszczególne piętra tortu	Wywiad swobodny
	Zdobi poszczególne piętra według założonego projektu	Wywiad swobodny
	Składa schłodzone torty w całość	Wywiad swobodny
	Łączy poszczególne piętra w tortach	Wywiad swobodny
	Dekoruje złożone i schłodzone torty	Wywiad swobodny
	Stabilnie i poprawnie tworzy tzw. piętro ukryte, zabezpiecza torty piętrowe, tak aby przetrwały transport	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

Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania wysokich tortów weselnych.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- Omówienie projektów trzech wysokich tortów weselnych - dwóch tortów 6-piętrowych oraz jednego tortu 5-piętrowego, w którym zostanie wkomponowany podwójny separator akrylowy, imitujący dwa puste piętra
- Omówienie estetycznego wykonania poprawnego naked cake oraz semi naked cake
- Charakterystyka łatwego tynkowania oraz osiągnięcia "ostrzych krawędzi" bez zbytecznego wysiłku

Część praktyczna:

- Tynkowanie tortów przez każdego kursanta
- Zdobienie - każdy uczestnik zdobi swoje piętro/piętra w tortcie wg założeń projektów
- Złożenie trzech schłodzonych tortów w całość
- Finalna dekoracja złożonych i schłodzonych tortów
- Ćwiczenie idealnego łączenia poszczególnych pięter w tortach
- Ćwiczenie poprawnego, stabilnego tworzenia tzw. piętra ukrytego
- Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia wysokich tortów weselnych przy zastosowaniu separatorów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

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 oraz wypełnienie testu ante	Ewa Bałdowska	07-10-2024	08:00	08:15	00:15
2 z 12 Omówienie projektów trzech wysokich tortów weselnych - dwóch tortów 6-piętrowych oraz jednego tortu 5-piętrowego, w którym zostanie wkomponowany podwójny separator akrylowy, imitujący dwa puste piętra	Ewa Bałdowska	07-10-2024	08:15	09:00	00:45
3 z 12 Tynkowanie tortów	Ewa Bałdowska	07-10-2024	09:00	09:30	00:30
4 z 12 Zdobienie - każdy uczestnik zdobi swoje piętro/piętra w torcie wg założeń projektów	Ewa Bałdowska	07-10-2024	09:30	10:45	01:15
5 z 12 Złożenie trzech schłodzonych tortów w całość	Ewa Bałdowska	07-10-2024	10:45	12:15	01:30
6 z 12 Finalna dekoracja złożonych i schłodzonych tortów	Ewa Bałdowska	07-10-2024	12:15	13:45	01:30
7 z 12 Omówienie estetycznego wykonania poprawnego naked cake oraz semi naked cake	Ewa Bałdowska	07-10-2024	13:45	15:30	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 12 Charakteryzacja łatwego tynkowania oraz osięgania "ostrych krawędzi" bez zbytecznego wysiłku	Ewa Bałdowska	07-10-2024	15:30	17:00	01:30
9 z 12 Ćwiczenie idealnego łączenia poszczególnych pięter w tortach	Ewa Bałdowska	07-10-2024	17:00	17:45	00:45
10 z 12 Ćwiczenie poprawnego, stabilnego tworzenia tzw. piętra ukrytego	Ewa Bałdowska	07-10-2024	17:45	18:30	00:45
11 z 12 Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości	Ewa Bałdowska	07-10-2024	18:30	19:45	01:15
12 z 12 Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Ewa Bałdowska	07-10-2024	19:45	20:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN
---------------------------	------------

Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN
--------------------------	------------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Bałdowska

Właścicielka Pracowni Cukiernictwa Artystycznego "Art-Evita" od 12 lat, edukatorka z dziedziny wysokich tortów weselnych od 4 lat, kreatorka nowoczesnych form zdobienia tortów piętrowych. Pasjonatka sugarcraftingu.

Wykształcenie: wyższe, analityk medyczny

Doświadczenie: liczne kursy z zakresu cukiernictwa i sugarcraftingu.

Edukatorka z dziedziny wysokich tortów weselnych, ok 60 przeprowadzonych szkoleń, ok 600 kursantów, którzy ukończyli szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i 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

Telefon (+48) 507 845 601