



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



TORT OKOLICZNOŚCIOWY - NA KOMUNIE, CHRZEST, OSIEMNASTKĘ - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/31/17498/2166852

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 08.10.2024 do 08.10.2024

1 900,00 PLN brutto

1 900,00 PLN netto

190,00 PLN brutto/h

190,00 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 tortów okolicznościowych - dwupiętrowych. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	01-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	10
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 tortów okolicznościowych dwupiętrowych . Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć piętrowy tort, przygotowywać krem, a także poznać metody tynkowania tortu oraz zdobienia przy pomocy papieru waflowego, ryżowego oraz cukrowego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie tworzy torty okolicznościowe dwupiętrowe. Samodzielnie wypieka i składa piętrowy tort, przygotowuje krem, a także tynkuje tortu oraz zdobieni przy pomocy papieru waflowego, ryżowego oraz cukrowego.	Charakteryzuje zagadnienia cukiernicze - torty okolicznościowe dwupiętrowe	Wywiad swobodny
	Rozróżnia sprzęt niezbędny do wykonania tortów oraz dekoracji	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje metody barwienia, przechowywania kremu oraz tortów	Wywiad swobodny
	Przygotowuje i tynkuje efektem zamszu bez użycia aerografu	Wywiad swobodny
	Przygotowuje i tynkuje na gładko oraz na "kancik"	Wywiad swobodny
	Dekoruje tort kremem maślanym	Wywiad swobodny
	Dekoruje tort kremem maślanym przy użyciu szablonów	Wywiad swobodny
	Wykonuje jadalne dekoracje przy użyciu papieru waflowego	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 tortów okolicznościowych dwupiętrowych .

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - zagadnienia cukiernicze - torty dwupiętrowe okolicznościowe na osiemnastkę, na chrzest, na komunię Św.
- 2) omówienie sprzętu niezbędnego do tworzenia tortów oraz dekoracji, omówienie sytuacji problematycznych
- 3) omówienie metod wykonania i zastosowania technik oraz dekoracji ze wzorów przewidzianych na szkoleniu,

Część praktyczna:

1. Zdobienie papierem waflowym w tym tiulem
2. Zdobienie papierem ryżowym i cukrowym brokatu jadalnego (3 różne sposoby)
3. Wykorzystanie
4. Niekonwencjonalne zdobienia izomaltem
5. Łatwe i równe wykonywanie wzorów z kremu przy użyciu szablonów

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia tortów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Przywitanie i poznanie uczestników	Ewa Bałdowska	08-10-2024	08:00	08:15	00:15
2 z 10 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - zagadnienia cukiernicze - torty dwupiętrowe okolicznościowe na osiemnastkę, na chrzest, na komunię Św.	Ewa Bałdowska	08-10-2024	08:15	09:00	00:45
3 z 10 Omówienie sprzętu niezbędnego do tworzenia tortów oraz dekoracji, omówienie sytuacji problematycznych	Ewa Bałdowska	08-10-2024	09:00	09:45	00:45
4 z 10 omówienie metod wykonania i zastosowania technik oraz dekoracji ze wzorów przewidzianych na szkoleniu,	Ewa Bałdowska	08-10-2024	09:45	10:45	01:00
5 z 10 Zdobienie papierem waflowym w tym tiulem	Ewa Bałdowska	08-10-2024	10:45	12:15	01:30
6 z 10 Zdobienie papierem ryżowym i cukrowym	Ewa Bałdowska	08-10-2024	12:15	13:45	01:30
7 z 10 Wykorzystanie brokatu jadalnego (3 różne sposoby)	Ewa Bałdowska	08-10-2024	13:45	15:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 10 Niekonwencjonalne zdobienia izomaltem	Ewa Bałdowska	08-10-2024	15:15	17:00	01:45
9 z 10 Łatwe i równe wykonywanie wzorów z kremu przy użyciu szablonów	Ewa Bałdowska	08-10-2024	17:00	17:45	00:45
10 z 10 Podsumowanie, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Ewa Bałdowska	08-10-2024	17:45	18:00	00:15

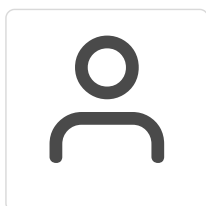
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	190,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	190,00 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 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

Telefon (+48) 507 845 601