



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



DESERY I MONODESERY WEGE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/31/17498/2166876

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 19.10.2024 do 19.10.2024

1 300,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

130,00 PLN brutto/h

130,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, Restauratorzy, Piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie komponowania tortów z produktów wegańskich, bez laktozy, bez glutenu i białego cukru. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	12-10-2024
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

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia deserów i monodeserów wegańskich w nowatorskim wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli przygotowywać wypieki bez laktozy, bez glutenu i białego cukru, tym samym świadczyć usługi wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie tworzy desery i monodesery wegańskie w nowatorskim wydaniu. Przygotowuje wypieki bez laktozy, bez glutenu i białego cukru, tym samym świadczy usługi wg najnowszych standardów w cukiernictwie.	Charakteryzuje nowoczesne trendy w cukiernictwie wegańskim	Wywiad swobodny
	Opisuje rodzaje alergii pokarmowych	Wywiad swobodny
	Rozróżnia rodzaje produktów bezglutenowych, bez laktozy	Wywiad swobodny
	Wykonuje desery i monodesery wg najnowszych trendów w cukiernictwie wegańskim	Wywiad swobodny
	Stosuje nowo poznane receptury	Wywiad swobodny
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, 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?

Zaświadczenie ukończenia szkolenia zawiera szczegółowy zakres tematyczny szkolenia, opis efektów uczenia się wraz z kryteriami ich weryfikacji

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Zaświadczenie ukończenia szkolenia potwierdza, iż walidacja została przeprowadzona zgodnie z kryteriami weryfikacji efektów uczenia się.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Zaświadczenie ukończenia szkolenia posiada informację o odrębnie przeprowadzonej walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników, restauratorów, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie komponowania smaków, wykonywania deserów i monodeserów z produktów wegańskich, bez glutenu i białego cukru.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa

Przywitanie, poznanie uczestników .

Zakres szkolenia:

Część teoretyczna:

- omówienie nowoczesnych trendów w cukiernictwie wegańskim
- rodzaje alergii pokarmowych
- rodzaje produktów bezglutenowych

Część praktyczna:

- wykonanie domowego masła (baza do ciast kruchych)
- wykonanie tartaletka z musem różano-porzeczkowym i waniliowym kremem
- wykonanie tartaletka cytrynowo – truskawkowa z bazyliowym kremem
- wykonanie sernik kawowy z bananowym karmelem i paloną bezą
- wykonanie sernik malinowy z żelką mango, kremem malinowym i kawiozem z marakui
- wykonanie tartaletka pistacjowa z malinową żelką i kremem kokosowym
- wykonanie tartaletka czekoladowo – orzechowa na mlecznej czekoladzie z żelką z owoców leśnych
- wykonanie cakeslices słony karmel z nadzieniem karmelowo – orzechowym
- wykonanie szarlotka na spodzie brownie z czekoladowym kremem namelaka i polewą lustrzaną

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się trybie godzin zegarowych.

Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszenie potrzeby uczestników.

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia deserów i monodeserów wegańskich w nowatorskim wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli przygotowywać wypieki bez glutenu i białego cukru, tym samym świadczyć usługi wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

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	Marta Rietz	19-10-2024	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 12 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - wegańskie desery	Marta Rietz	19-10-2024	09:15	10:00	00:45
3 z 12 Przygotowanie domowego masła (baza do ciast kruchych)	Marta Rietz	19-10-2024	10:00	10:45	00:45
4 z 12 Przygotowanie tartaletka z musem różano-porceczkowym i waniliowym kremem	Marta Rietz	19-10-2024	10:45	11:30	00:45
5 z 12 Przygotowanie tartaletka cytrynowo – truskawkowa z bazyliowym kremem	Marta Rietz	19-10-2024	11:30	12:15	00:45
6 z 12 Przygotowanie sernik kawowy z bananowym karmelem i paloną bezą	Marta Rietz	19-10-2024	12:15	13:30	01:15
7 z 12 Przygotowanie sernik malinowy z żelką mango, kremem malinowym i kawioem z marakui	Marta Rietz	19-10-2024	13:30	14:15	00:45
8 z 12 Przygotowanie tartaletka pistacjowa z malinową żelką i kremem kokosowym	Marta Rietz	19-10-2024	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 12 Przygotowanie tartaletki czekoladowo – orzechowa na mlecznej czekoladzie z żelką z owoców leśnych	Marta Rietz	19-10-2024	15:00	16:45	01:45
10 z 12 Przygotowanie cakeslices słony karmel z nadzieniem karmelowo – orzechowym	Marta Rietz	19-10-2024	16:45	17:45	01:00
11 z 12 Przygotowanie szarlotka na spodzie brownie z czekoladowym kremem namelaka i polewą lustrzaną	Marta Rietz	19-10-2024	17:45	18:45	01:00
12 z 12 Podsumowanie, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Marta Rietz	19-10-2024	18:45	19:00	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	130,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	130,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marta Rietz

Założycielka Cukierniczego Atelier Marta Rietz - pracowni tortów i szkoleń. Od 2015 roku z powodzeniem prowadzi pracownie tortów artystycznych. W 2016 roku poprowadziła pierwsze szkolenie cukiernicze i od tego czasu przeszkoliła setki osób. Jest ogromną pasjonatką cukiernictwa, dekoratorką i przedsiębiorcą co daje mi spory wachlarz wiedzy i doświadczenia którym chętnie się z Wami podzieli.

Luźna atmosfera, dużo uśmiechu i cenne wskazówki, które ułatwiają prace w zawodzie to na pewno atut szkoleń.

Weganka i propagatorka zdrowego stylu życia od 14 lat.

Zdobywczyni srebrnego wyróżnienia za "tort okolicznościowy" Cake Festival Poland 2018 oraz "tort weselny" CFP 2017, brązowego wyróżnienia za "tort weselny" CFP 2016 oraz 2018. Doświadczenie zawodowe: -13 lat w zawodzie - jako cukiernik, od 7 lat - własna pracownia cukiernicza - usługi szkoleniowe - od 2022 r - szkoleniowiec w Akademii Sweet Decor w Radzionkowie (szkolenia z zakresu - Torty wegańskie, Desery i monodesery wegańskie) - w latach 2016 do nadal - szkoleniowiec w Akademii Sztuki Cukierniczej w Gdyni.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami 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 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