



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



CUKIERNICTWO OD PODSTAW CZĘŚĆ I - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/31/17498/2166939

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 28.10.2024 do 29.10.2024

1 500,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

62,50 PLN brutto/h

62,50 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 cukiernictwa. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	21-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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 ciast bazowych i deserów na podstawie ciast bazowych. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć proste elementy dekoracji wg

najnowszych trendów w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie do samodzielnego tworzenia ciast bazowych i deserów na podstawie ciast bazowych. Wypiekanie ciast i tworzenie prostych elementów dekoracji wg najnowszych trendów w cukiernictwie.	Opisywanie podstawowych zagadnień cukierniczych.	Wywiad swobodny
	Charakteryzacja metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz prostych połączeń smakowych.	Wywiad swobodny
	Rozróżnianie podstawowych techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Wywiad swobodny
	Wykonywanie: torty czekoladowo-owocowe, tarty, drożdżowki z kremami, ptysie, ciasta kruche i półkruche.	Wywiad swobodny
	Wykonywanie bazowych przepisów : kremy i galaretki oraz polewy w produkcji ciast.	Wywiad swobodny
	Stosujowanie zasady komunikacji interpersonalnej, przekazywanie swojej wiedzy współpracownikom, podwładnym, posiadanie kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania pracy w zespole, odpowiednie reagowanie 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 cukiernictwa. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

- 1) Przygotowanie: Płyty karmelowe z kruszonką
- 2) Przygotowanie: Drożdżówka z kremem o smaku owoców leśnych i wanilii
- 3) Przygotowanie: Ciasto cytrynowe zapiekane z galaretką malinową z nutą tymianku
- 4) Przygotowanie: Tort o smaku palonej białej czekolady z galaretką o smaku mango i marakuji w polewie mirror glaze
- 5) Przygotowanie: Tarta cytrynowa z opalaną bezą włoską
- 6) Przygotowanie: Ciastko rumowo- orzechowe (cięte)
- 7) Przygotowanie: Szarlotka w kruchym cieście

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Szkolenie ma na celu przygotowanie do samodzielnego tworzenia ciast bazowych i deserów na podstawie ciast bazowych. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć proste elementy dekoracji wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Przywitanie i poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante.	Maciej Rosiński	28-10-2024	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 15 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Maciej Rosiński	28-10-2024	09:15	10:15	01:00
3 z 15 Przygotowanie baz do Płyś karmelowy z kruszonką	Maciej Rosiński	28-10-2024	10:15	11:30	01:15
4 z 15 Przygotowanie baz do Drożdżówka z kremem o smaku owoców leśnych i wanilii	Maciej Rosiński	28-10-2024	11:30	13:00	01:30
5 z 15 Przygotowanie baz do wypieków Ciasto cytrynowe zapiekane z galaretką malinową z nutą tymianku	Maciej Rosiński	28-10-2024	13:00	14:15	01:15
6 z 15 Przygotowanie baz do wypieków Tort o smaku palonej białej czekolady z galaretką o smaku mango i marakuji w polewie mirror glaze	Maciej Rosiński	28-10-2024	14:15	15:30	01:15
7 z 15 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	28-10-2024	15:30	18:00	02:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 15 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Maciej Rosiński	29-10-2024	09:00	10:00	01:00
9 z 15 Przygotowanie Tarta cytrynowa z opalaną bezą włoską	Maciej Rosiński	29-10-2024	10:00	11:15	01:15
10 z 15 Przygotowanie Ciastko rumowo-orzechowe (cięte)	Maciej Rosiński	29-10-2024	11:15	12:45	01:30
11 z 15 Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Maciej Rosiński	29-10-2024	12:45	14:30	01:45
12 z 15 Wykonanie Szarlotki w kruchym cieście	Maciej Rosiński	29-10-2024	14:30	16:00	01:30
13 z 15 Wykończenie, dekorowanie wypieków (różne techniki) - teoretyczny blok	Maciej Rosiński	29-10-2024	16:00	16:30	00:30
14 z 15 Wykończenie wypieków (różne techniki) - praktyka	Maciej Rosiński	29-10-2024	16:30	17:45	01:15
15 z 15 Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	29-10-2024	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	62,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	62,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata. Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie). Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie). Wykształcenie - wyższe pedagogiczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszenie potrzeby 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