



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



CUKIERNICTWO OD PODSTAW CZĘŚĆ II - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/31/17498/2166944

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 30.10.2024 do 31.10.2024

1 600,00 PLN brutto

1 600,00 PLN netto

66,67 PLN brutto/h

66,67 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 cukiernictwa. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa. |
| Minimalna liczba uczestników | 6 |
| Maksymalna liczba uczestników | 12 |
| Data zakończenia rekrutacji | 23-10-2024 |
| 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 złożonych wypieków cukierniczych i nowoczesnych deserów musowych.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć zaawansowane dekoracje wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|------------------|
| | <ul style="list-style-type: none">- Opisuje zaawansowane zagadnienia cukiernicze,- Rozróżnia specjalistyczne połączenia aromatów, tekstur oraz skomplikowane połączenia smakowe,- Charakteryzuje złożone techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego, | Wywiad swobodny |
| Uczestnik samodzielnie tworzy i stosuje receptury oraz dobiera odpowiednie produkty i półprodukty w procesie produkcji wyrobów cukierniczych | <ul style="list-style-type: none">- Tworzy nowoczesne ciasta - eklery, tarty, serniki, ciasta parzone Paris Brest, torty, ciasta drożdżowe, desery w szkle- Wypieka wyroby z dodatkiem musów owocowych, kremów czekoladowych, kunfi tur owocowych.- Tworzy zaawansowane dekoracje czekoladowe, | Wywiad swobodny |
| | <ul style="list-style-type: none">- Wykańcza wypieki nowoczesną formą tzw. mirror glaze, glacage,- Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym,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?

Dokument zawierający opis efektów uczenia się, których osiągnięcie zostało potwierdzone w wyniku przeprowadzonej walidacji.

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 walidacji

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: Ekler orzechowy z konfiturą wiśniową
- 2) Przygotowanie: Ciastko czekoladowo – wiśniowe Dark Forest
- 3) Przygotowanie: Sernik w kruchym cieście z galaretką mango
- 4) Przygotowanie: Tarta czekoladowa z figą
- 5) Przygotowanie: Ciastko parzone Paris Brest z krem kawowym u cytryną
- 6) Przygotowanie: Tort mleczna czekolada – marakuja
- 7) Przygotowanie: Deser w szklance Wanilia, truskawka, mięta
- 8) Przygotowanie: Ciasto drożdżowe z czekoladą konfiturą z owoców leśnych

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenia szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia złożonych wypieków cukierniczych i nowoczesnych deserów musowych.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć zaawansowane dekoracje wg najnowszych trendów 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. | Maciej Rosiński | 30-10-2024 | 09:00 | 09:15 | 00:15 |
| 2 z 12 Ciasta bazowe: Ciasta parzone, ciasta drożdżowe, ciasta ucierane (teoria) | Maciej Rosiński | 30-10-2024 | 09:15 | 11:00 | 01:45 |
| 3 z 12 Przygotowanie Ekler orzechowy z konfiturą wiśniową | Maciej Rosiński | 30-10-2024 | 11:00 | 12:30 | 01:30 |
| 4 z 12 Przygotowanie Ciastko czekoladowo - wiśniowe Dark Forrest | Maciej Rosiński | 30-10-2024 | 12:30 | 13:30 | 01:00 |
| 5 z 12 Przygotowanie Tarta czekoladowa z figą | Maciej Rosiński | 30-10-2024 | 13:30 | 15:30 | 02:00 |
| 6 z 12 Przygotowanie Sernik w kruchym cieście z galaretką mango (teoria i praktyka) | Maciej Rosiński | 30-10-2024 | 15:30 | 18:00 | 02:30 |
| 7 z 12 Przygotowanie Tort mleczna czekolada - marakuja | Maciej Rosiński | 31-10-2024 | 09:00 | 11:30 | 02:30 |
| 8 z 12 Przygotowanie Deser w szklance Wania, truskawka, mięta | Maciej Rosiński | 31-10-2024 | 11:30 | 13:30 | 02:00 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 9 z 12 Przygotowanie Ciasto drożdżowe z czekoladą i konfiturą z owoców leśnych | Maciej Rosiński | 31-10-2024 | 13:30 | 14:45 | 01:15 |
| 10 z 12 Przygotowanie Ciastko parzone Paris Brest z kremem kawowym i cytryną | Maciej Rosiński | 31-10-2024 | 14:45 | 16:00 | 01:15 |
| 11 z 12 Wykończenie wypieków (różne techniki) - praktyka | Maciej Rosiński | 31-10-2024 | 16:00 | 17:45 | 01:45 |
| 12 z 12 Podsumowanie, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia | Maciej Rosiński | 31-10-2024 | 17:45 | 18:00 | 00:15 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 600,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 1 600,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 66,67 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 66,67 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 Szeff 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