



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



KREMY W CUKIERNICTWIE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/31/17498/2166948

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 14.11.2024 do 15.11.2024

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

78,26 PLN brutto/h

78,26 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	07-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
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 wykonywania różnych rodzajów kremów.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć dekoracje wykorzystując rozmaite kremy

wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne wykonywanie różnych rodzajów kremów. Wypiekanie ciast i tworzenie dekoracji przy wykorzystaniu rozmaitych kremów wg najnowszych trendów w cukiernictwie.	Opisuje nowoczesne rodzaje kremów cukierniczych	Wywiad swobodny
	Rozróżnia aromaty, tekstury oraz połączenia smakowe	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje techniki dekoracji kremem oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	Tworzy nowoczesne ciasta z wykorzystaniem kremów: Rolada, Financier, Dacquoise, Tarta, Sable breton, Travel Cake, Ciasto krojone	Wywiad swobodny
	Wypieka wyroby z dodatkiem kremów	Wywiad swobodny
	Tworzy nowoczesne dekoracje przy wykorzystaniu kremów	Wywiad swobodny
	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 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 podstawowe kremy cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

- 1) Przygotowanie: Rolada czekoladowa / Mango / Migdał
- 2) Przygotowanie: Financier / Pistacja / Malina
- 3) Przygotowanie: Dacquoise / Limonka / Yuzu
- 4) Przygotowanie: Tarta / Pralina / Orzech laskowy
- 5) Przygotowanie: Tarta / Wanilia / Truskawka
- 6) Przygotowanie: Sable breton / Exotic / Malina
- 7) Przygotowanie: Travel Cake / Cytryna
- 8) Przygotowanie: Ciasto krojone / Kawa / Amaretto

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenia szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia ciast i nowoczesnych deserów.

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Przywitanie, poznanie uczestników, wypełnienie testu ante	Maciej Rosiński	14-11-2024	09:00	09:15	00:15
2 z 14 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - omówienie podstawowych kremów cukierniczych	Maciej Rosiński	14-11-2024	09:15	10:15	01:00
3 z 14 Przygotowanie podstawy Rolada czekoladowa / Mango / Migdał	Maciej Rosiński	14-11-2024	10:15	11:30	01:15
4 z 14 Przygotowanie podstawy Financier / Pistacja / Malina	Maciej Rosiński	14-11-2024	11:30	13:00	01:30
5 z 14 Przygotowanie podstawy deseru Dacquoise / Limonka / Yuzu	Maciej Rosiński	14-11-2024	13:00	14:45	01:45
6 z 14 Przygotowanie podstawy deseru Tarta / Pralina / Orzech laskowy	Maciej Rosiński	14-11-2024	14:45	16:15	01:30
7 z 14 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	14-11-2024	16:15	18:00	01:45
8 z 14 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne, podstawowe kremy cukiernicze	Maciej Rosiński	15-11-2024	09:00	10:15	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 14 Przygotowanie Tarta / Wanilia / Truskawka	Maciej Rosiński	15-11-2024	10:15	11:30	01:15
10 z 14 Przygotowanie receptury Sable breton / Exotic / Malina	Maciej Rosiński	15-11-2024	11:30	13:00	01:30
11 z 14 Przygotowanie receptury Travel Cake / Cytryna	Maciej Rosiński	15-11-2024	13:00	14:30	01:30
12 z 14 Przygotowanie receptury Ciasto krojone / Kawa / Amaretto	Maciej Rosiński	15-11-2024	14:30	15:30	01:00
13 z 14 Dekorowanie wykonanych receptur	Maciej Rosiński	15-11-2024	15:30	17:00	01:30
14 z 14 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	15-11-2024	17:00	17:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	78,26 PLN
Koszt osobogodziny netto	78,26 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