



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## BEZA W ROLI GŁÓWNEJ - ROLADY, TARTY I PAVLOVA - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/31/17498/2166985

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 12.11.2024 do 13.11.2024

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

78,26 PLN brutto/h

78,26 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	05-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	23
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne tworzenie nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz tworzy dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze	Wywiad swobodny
	Opisuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	Tworzy nowoczesne wyroby cukiernicze na bazie bezy: tarty, torty, rolady i inne	Wywiad swobodny
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod	Wywiad swobodny
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty	Wywiad swobodny
	Wykonuje dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu kontrastu kolorystycznego	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?

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 cukiernichó, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa

Przywitanie, poznanie uczestników .

### **Część teoretyczna:**

- 1.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 2.Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego
- 3.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 4.Wykończenie wypieków (różne techniki) - teoretyczny blok

### **Część praktyczna:**

- 1.Przygotowanie baz do wypieku: Tort biała czekolada/ malina
  - 2.Przygotowanie baz do wypieku: Mini Pavlova/ pistacja/ cytryna
  - 3.Przygotowanie baz do wypieku: Rolada bezowa/ jeżyna
  - 4.Przygotowanie baz do wypieku: Pavlova mango/ marakuja
  - 5.Przygotowanie baz do wypieku: Dacquoise/ figa/ orzech
  - 6.Przygotowanie baz do wypieku: Tarta makaronikowa z karmelem, Tarta włoska/ limonka
  - 7.Wykończenie wypieków (różne techniki) - praktyka
- Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, wypełnienie testu post, zakończenie szkolenia

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszone potrzeby uczestników.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 13</b> Przywitanie, poznanie uczestników	Maciej Rosiński	12-11-2024	09:00	09:15	00:15
<b>2 z 13</b> Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze	Maciej Rosiński	12-11-2024	09:15	10:15	01:00
<b>3 z 13</b> Przygotowanie baz do wypieku Tort biała czekolada/ malina	Maciej Rosiński	12-11-2024	10:15	11:30	01:15
<b>4 z 13</b> Przygotowanie baz do wypieku Mini Pavlova/ pistacja/ cytryna	Maciej Rosiński	12-11-2024	11:30	13:00	01:30
<b>5 z 13</b> Przygotowanie baz do wypieku Rolada bezowa/ jeżyna	Maciej Rosiński	12-11-2024	13:00	14:45	01:45
<b>6 z 13</b> Przygotowanie baz do wypieku Pavlova mango/ marakuja	Maciej Rosiński	12-11-2024	14:45	16:30	01:45
<b>7 z 13</b> Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	12-11-2024	16:30	18:00	01:30
<b>8 z 13</b> Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Maciej Rosiński	13-11-2024	09:00	10:15	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 13 Przygotowanie baz do wypieku Dacquoise/ figa/ orzech	Maciej Rosiński	13-11-2024	10:15	12:30	02:15
10 z 13 Przygotowanie baz do wypieku - Tarta makaronikowa z karmelem, Tarta włoska/ limonka	Maciej Rosiński	13-11-2024	12:30	14:00	01:30
11 z 13 Wykończenie wypieków (różne techniki) - blok teoretyczny	Maciej Rosiński	13-11-2024	14:00	16:00	02:00
12 z 13 Wykończenie wypieków (różne techniki) - praktyka	Maciej Rosiński	13-11-2024	16:00	17:00	01:00
13 z 13 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	13-11-2024	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)

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

### Informacje dodatkowe

- Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszone 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](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601