



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



TORTY MUSOWE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/06/03/17498/2168639

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 23.09.2024 do 24.09.2024

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 wykonywania nowoczesnych tortów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	20-09-2024
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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne tworzenie nowoczesnych tortów musowych. Umiejętne łączenie smaków i tekstur, dobieranie aromatów wg poznanych metod oraz tworzenie dekoracji przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze	Wywiad swobodny
	Rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	Tworzy nowe wyroby cukiernicze - torty musowe	Wywiad swobodny
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod	Wywiad swobodny
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty	Wywiad swobodny
	Wykonuje dekoracje na tortach z zachowaniem 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 cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych tortów.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa

Przywitanie, poznanie uczestników

Część teoretyczna:

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

Część praktyczna:

1. Przygotowanie podstawy tortu Kawa/Orzech
2. Przygotowanie podstawy tortu Czekolada mleczna/banan
3. Przygotowanie podstawy tortu Wanilia/malina
4. Przygotowanie podstawy tortu Ciemna czekolada/śliwka
5. Przygotowanie podstawy tortu Mango/Morela/Pomarańcza
6. Przygotowanie podstawy tortu Tiramisu
7. Wykończenie tortów, różne metody dekoracji

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Przywitanie, poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante	Maciej Rosiński	23-09-2024	09:00	09:15	00:15
2 z 13 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne wypieki	Maciej Rosiński	23-09-2024	09:15	09:45	00:30
3 z 13 Przygotowanie podstaw wypieków	Maciej Rosiński	23-09-2024	09:45	11:00	01:15
4 z 13 Przygotowanie Babka maślana z białym makiem i pistacjami	Maciej Rosiński	23-09-2024	11:00	12:30	01:30
5 z 13 Przygotowanie Piernik z korzenną śliwką w polowie rocher	Maciej Rosiński	23-09-2024	12:30	13:30	01:00
6 z 13 Przygotowanie Rolada czekoladowa z kremem kawowym i morelą	Maciej Rosiński	23-09-2024	13:30	16:00	02:30
7 z 13 Przygotowanie Sernik waniliowy	Maciej Rosiński	23-09-2024	16:00	18:00	02:00
8 z 13 Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych	Maciej Rosiński	24-09-2024	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 13 Przygotowanie Monoporcja piernik pomarańcza	Maciej Rosiński	24-09-2024	10:30	13:00	02:30
10 z 13 Przygotowanie Płyś mleczna czekolada gruszka	Maciej Rosiński	24-09-2024	13:00	13:45	00:45
11 z 13 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	24-09-2024	13:45	15:30	01:45
12 z 13 Wykończenie tortów, różne metody dekoracji	Maciej Rosiński	24-09-2024	15:30	17:00	01:30
13 z 13 Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	24-09-2024	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 i 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

Telefon (+48) 507 845 601