



TOMASZ GULAK



Szkolenie cukiernicze – monoporcje i nowoczesny tort

Numer usługi 2024/06/10/142163/2177247

Rzeszów / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

20 h

09.09.2024 do 10.09.2024

5 500,00 PLN brutto

5 500,00 PLN netto

275,00 PLN brutto/h

275,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa szkolenia cukierniczego dotyczącego monoporcyjnych deserów i nowoczesnych tortów może obejmować zarówno początkujących cukierników, którzy chcą rozwijać swoje umiejętności w dziedzinie cukiernictwa, jak i doświadczonych profesjonalistów poszukujących nowych inspiracji i technik. Poniżej znajdują się szczegóły dotyczące grupy docelowej: Początkujący cukiernicy, Studenci Branży Gastronomicznej, Zawodowi Cukiernicy, Pracownicy Branży Gastronomicznej, Pasjonaci Kulinarni, Osoby Pragnące Rozwijać Biznes Cukierniczy.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	08-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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

Cel edukacyjny szkolenia cukierniczego dotyczącego monoporcyjnych deserów i nowoczesnych tortów może być zróżnicowany, zależnie od potrzeb grupy docelowej, jednak ogólnie obejmuje on rozwijanie umiejętności w zakresie przygotowywania wysokiej jakości deserów i tortów oraz zapoznanie uczestników z nowoczesnymi technikami i trendami w cukiernictwie

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Opanowanie Technik Cukierniczych:</p> <p>Efekt: Uczestnicy będą w stanie stosować różnorodne techniki cukiernicze w praktyce, takie jak dekorowanie, formowanie, i warstwowanie, aby tworzyć monoporcyjne desery i nowoczesne torty.</p>	<p>Jakość Wykonania Pracy:</p> <p>Kryterium: Ocena jakości wykonania deserów i tortów, obejmująca precyzję, równomierność, estetykę i czystość wykonania.</p>	Test teoretyczny
<p>Kreatywność w Komponowaniu Deserów i Tortów:</p> <p>Efekt: Uczestnicy będą potrafili wykazywać się kreatywnością w komponowaniu deserów i tortów, tworząc unikatowe i atrakcyjne wizualnie dzieła, które wyróżniają się spośród innych</p>	<p>Kreatywność i Innowacyjność:</p> <p>Kryterium: Ocena stopnia kreatywności i oryginalności w projektowaniu i dekorowaniu deserów i tortów, uwzględniająca nowatorskie podejścia i pomysły.</p>	Test teoretyczny
<p>Zrozumienie Zasad Estetyki Cukierniczej:</p> <p>Efekt: Uczestnicy zdobędą zrozumienie zasad estetyki cukierniczej, umożliwiając im ocenę estetyczną swoich prac oraz zdolność do dostosowywania projektów do różnych preferencji i okazji.</p>	<p>Zgodność z Wymaganiami Klienta:</p> <p>Kryterium: Ocena stopnia zgodności wykonanych prac z oczekiwaniami klienta lub wymaganiami projektu, uwzględniająca estetykę, smak, i funkcjonalność.</p>	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Ramowy Program Szkolenia: "Monoporcje i Nowoczesne Torty"

Dzień 1: Podstawy Monoporcji

- Wprowadzenie do szkolenia, przedstawienie instruktora i uczestników.
 - Omówienie podstawowych technik cukierniczych związanych z przygotowywaniem monoporcyjnych deserów.
- Praktyczne ćwiczenia: Wybór i przygotowanie bazowych składników (biszkoptów, kremów, mas).
 - Demonstracja różnych form i foremek do monoporcji.
- Przerwa obiadowa.
- Kontynuacja praktycznych ćwiczeń: Wykonywanie różnorodnych monoporcji, w tym: tarty, panna cotty, tiramisu w szklance.
 - Omówienie technik dekoracji i prezentacji.
- Indywidualne konsultacje i praca nad projektami.

Dzień 2: Nowoczesne Torty

- Powtórzenie podstawowych technik cukierniczych.
 - Omówienie trendów w cukiernictwie tortowym.
- Praktyczne ćwiczenia: Przygotowanie biszkoptów, kremów, i innych składników podstawowych.
 - Demonstracja nowoczesnych technik dekoracji tortów.
- Przerwa obiadowa.
- Kontynuacja praktycznych ćwiczeń: Składanie i dekorowanie tortów, w tym: trendy drip cake, naked cake, i mirror glaze.
 - Techniki modelowania i tworzenia dekoracji.
- Ostatnie poprawki, prezentacja i ocena wykonanych prac.
 - Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów uczestnikom.

Uwagi końcowe:

- Program może ulec zmianie w zależności od potrzeb grupy i postępów uczestników.
- Każdy dzień szkolenia obejmuje zarówno część teoretyczną, jak i praktyczne ćwiczenia.
- Instruktor udzielać będzie indywidualnych porad i wsparcia uczestnikom w trakcie praktycznych zajęć.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Podstawy Monoporcji	Edyta Bednarz	09-09-2024	10:00	12:00	02:00
2 z 9 Praktyczne ćwiczenia: Wybór i przygotowanie bazowych składników (biszkoptów, kremów, mas).	Edyta Bednarz	09-09-2024	12:00	15:00	03:00
3 z 9 Kontynuacja praktycznych ćwiczeń: Wykonywanie różnorodnych monoporcji, w tym: tarty, panna cotty, tiramisu w szklance.	Edyta Bednarz	09-09-2024	15:00	18:00	03:00
4 z 9 Indywidualne konsultacje i praca nad projektami.	Edyta Bednarz	09-09-2024	18:00	20:00	02:00
5 z 9 Nowoczesne Torty - wprowadzenie	Edyta Bednarz	10-09-2024	10:00	11:00	01:00
6 z 9 Omówienie trendów w cukiernictwie tortowym.	Edyta Bednarz	10-09-2024	11:00	14:00	03:00
7 z 9 Praktyczne ćwiczenia: Przygotowanie biszkoptów, kremów, i innych składników podstawowych.	Edyta Bednarz	10-09-2024	14:00	16:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 9 Kontynuacja praktycznych ćwiczeń: Składanie i dekorowanie tortów, w tym: trendy drip cake, naked cake, i mirror glaze.	Edyta Bednarz	10-09-2024	16:00	18:00	02:00
9 z 9 Ostatnie poprawki, prezentacja i ocena wykonanych prac	Edyta Bednarz	10-09-2024	18:00	20:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	5 500,00 PLN
Koszt usługi netto	5 500,00 PLN
Koszt godziny brutto	275,00 PLN
Koszt godziny netto	275,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Edyta Bednarz

Jestem cukiernikiem z ponad 10-letnim doświadczeniem w branży, specjalizującym się w tworzeniu unikatowych i kreatywnych deserów oraz tortów. Moja pasja do cukiernictwa rozpoczęła się w młodym wieku, gdy wraz z babcią spędzałem godziny w kuchni, eksperymentując z różnymi składnikami i technikami.

Moje doświadczenie zawodowe zdobywałem pracując w renomowanych cukierniach, restauracjach oraz jako cukiernik na pokładzie luksusowych statków wycieczkowych. Podczas mojej kariery miałem okazję współpracować z wieloma utalentowanymi kucharzami i cukiernikami, co pozwoliło

mi na ciągły rozwój i doskonalenie swoich umiejętności.

Jako prowadzący szkolenie, moim celem jest przekazanie mojej wiedzy i doświadczenia innym entuzjastom cukiernictwa, aby pomóc im osiągnąć sukces w tej fascynującej dziedzinie. Podczas zajęć stawiam na praktyczne podejście, kładąc duży nacisk na techniki, kreatywność i precyzję wykonania. Chcę, aby uczestnicy nie tylko zdobyli nowe umiejętności, ale także czerpali z nich radość i satysfakcję, podobnie jak ja podczas tworzenia swoich wspaniałych dzieł.

Moje szkolenie będzie oparte na połączeniu tradycyjnych metod cukierniczych z nowoczesnymi trendami i technikami, aby uczestnicy mieli możliwość poszerzenia swojej wiedzy i zainspirowania się do tworzenia nowatorskich deserów i tortów. Jako pasjonat cukiernictwa, z wielką radością dzielę się swoją wiedzą i tajemnicami zawodu, aby pomóc innym w realizacji ich kulinarnych marzeń.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają dodatkowe materiały w formie cyfrowej

Adres

ul. Podpromie 12
35-051 Rzeszów
woj. podkarpackie

hotel apart

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Justyna Sobolewska

E-mail dofinansowaniaszkolen2024@gmail.com

Telefon (+48) 530 951 574