



MSC Sp. z o.o.



Składanie tortów od podstaw i dekorowanie

Numer usługi 2024/06/10/11252/2177493

📍 Tarnów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 18.07.2024 do 19.07.2024

6 396,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

399,75 PLN brutto/h

325,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie dedykowane dla: Grupa docelowa: <ul style="list-style-type: none">- Osób, które pragną nauczyć się podstaw pieczenia tortów oraz technik dekorowania, niezależnie od poziomu zaawansowania.- Przyszłych cukierników i osób marzących o otwarciu własnej cukierni lub pracowni tortów.- Pracowników branży gastronomicznej, którzy chcą poszerzyć swoją ofertę i umiejętności w zakresie cukiernictwa.- Osób, które chcą poszerzyć swoje kompetencje w zakresie cukiernictwa, aby podnieść jakość swoich wypieków i dekoracji, zadowolając swoich klientów i gości.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	17-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego rozpoznawania i dostosowywania technik pieczenia i dekoracji tortów do różnych okazji i preferencji, co umożliwi tworzenie wyjątkowych i estetycznych wypieków. Uczestnicy nauczą się, jak rozpoznawać różne potrzeby klientów oraz dobrać odpowiednie metody i style dekoracji, aby zadowolić nawet najbardziej wymagających odbiorców.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik Rozumie podstawowe zasady cukiernictwa, takie jak składniki, procesy pieczenia, i techniki dekoracji.	Uczestnik powinien wykazać się wiedzą na temat kluczowych aspektów cukiernictwa, które obejmują zarówno teoretyczne, jak i praktyczne elementy pieczenia i dekorowania tortów.	Test teoretyczny
Uczestnik zna różnorodne techniki pracy z dostępnymi narzędziami, co umożliwia efektywne tworzenie i dekorowanie tortów.	Uczestnik powinien wykazać się wiedzą i umiejętnościami w zakresie używania różnych narzędzi cukierniczych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik ocenia i kontroluje jakość biszkoptu, dostosowując techniki pieczenia do specyficznych wymagań.	Uczestnik przygotowuje biszkopt, prezentując umiejętność oceny jego jakości i dostosowania technik pieczenia.	Prezentacja
Uczestnik potrafi tworzyć kremy o odpowiedniej konsystencji i smaku, które będą idealnie komponować się w warstwach tortu.	Uczestnik tworzy kremy o odpowiedniej konsystencji i smaku.	Prezentacja
Uczestnik zna zasady zapewnienia stabilności tortu poprzez odpowiednie przekładanie warstw.	Uczestnik odpowiednio przekłada warstwy, aby utrzymać stabilność tortu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik diagnozuje i rozwiązuje problemy związane z konstrukcją tortu.	Uczestnik przygotowuje tort, pokazując umiejętność poprawnego przekładania i stabilizowania warstw.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik rozpoznaje zalety i wady różnych metod wykończenia tortów, takich jak tynkowanie, masa cukrowa, czekolada plastyczna, i śmietana.	Uczestnik prezentuje krótką prezentację, w której opisuje zalety i wady wybranych metod wykończenia tortów.	Prezentacja
Uczestnik używa masy cukrowej do tworzenia różnych dekoracji, zarówno płaskich, jak i trójwymiarowych.	Uczestnik tworzy dekoracje z masy cukrowej podczas praktycznej sesji, pokazując umiejętność formowania zarówno płaskich, jak i trójwymiarowych elementów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykańcza tort za pomocą tynku (buttercream), tworząc gładkie powierzchnie i różnorodne efekty dekoracyjne.	Uczestnik prezentuje proces wykończenia tortu za pomocą tynku, pokazując umiejętność tworzenia gładkich powierzchni i różnorodnych efektów dekoracyjnych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik identyfikuje podstawowe techniki pracy z czekoladą, w tym topienie, temperowanie i formowanie.	Uczestnik odpowiada na pytania dotyczące procesu topienia, temperowania i formowania czekolady.	Test teoretyczny
Uczestnik komponuje różne elementy dekoracyjne, tworząc spójne i efektowne wykończenia tortu.	Instruktor ocenia wykończony przez uczestnika tort pod kątem spójności, estetyki i efektowności kompozycji elementów dekoracyjnych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak - Zaświadczenie ukończenia szkolenia zawierająca opis efektów uczenia się.

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

Tak - Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona 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?

Tak - Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza zastosowanie rozdzielenia procesu kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

1. Omówienie harmonogramu pracy

- Przedstawienie planu szkolenia, omówienie kluczowych tematów i metod pracy. Zapoznanie uczestników z celami szkolenia oraz etapami poszczególnych modułów.

2. Teoretyczny blok - zagadnienia cukiernicze

- Wprowadzenie do podstawowych pojęć i procesów cukierniczych. Omówienie składników używanych w cukiernictwie, technik pieczenia oraz podstawowych zasad dekoracji.

3. Omówienie sprzętu niezbędnego do tworzenia tortów oraz dekoracji

- Prezentacja niezbędnego sprzętu i narzędzi do pieczenia i dekorowania tortów. Wyjaśnienie, jak korzystać z różnych urządzeń, takich jak miksery, formy do pieczenia, narzędzia dekoracyjne i inne akcesoria cukiernicze.

4. Biszkopt od podstaw

- Nauka pieczenia idealnego biszkoptu. Omówienie różnych technik przygotowania ciasta, kluczowych składników i trików na uzyskanie puszystej i równomiernej struktury.

5. Robienie kremów do przełożenia - kremy, musy, żelki

- Praktyczne zajęcia z przygotowywania różnych rodzajów kremów, musów i żelków do przełożenia tortów. Uczestnicy nauczą się tworzyć smaki i tekstury, które będą doskonale komponować się w tortach.

6. Przekładanie tortu

- Demonstracja technik przekładania tortu, aby uzyskać idealne warstwy. Omówienie, jak osiągnąć równomierne rozłożenie kremu i stabilną strukturę.

7. Stabilizacja tortu - omówienie problematyki, wnioski, podsumowanie

- Zajęcia teoretyczne i praktyczne na temat stabilizacji tortu. Omówienie najczęstszych problemów związanych z niestabilnością tortu oraz metod ich rozwiązania. Podsumowanie dnia i omówienie kluczowych wniosków.

8. Omówienie różnych rodzajów wykończenia tortów

- Przegląd różnych metod wykończenia tortów, takich jak tynkowanie, masa cukrowa, czekolada plastyczna oraz śmietana. Omówienie zalet i wad każdej techniki oraz odpowiednich zastosowań.

9. Praca nad wykończeniem tortu w masie cukrowej

- Praktyczne zajęcia z dekoracji tortu przy użyciu masy cukrowej. Nauka technik modelowania i tworzenia gładkiej powierzchni.

10. Praca nad wykończeniem tortu w tynku

- Zajęcia z wykańczania tortu przy użyciu tynku (buttercream). Nauka tworzenia gładkich powierzchni oraz efektów dekoracyjnych za pomocą tynku.

11. Drobnie dekoracje / czekolada plastyczna / tworzenie czekolady od podstaw

Warsztaty z tworzenia drobnych dekoracji z czekolady plastycznej. Nauka podstawowych technik pracy z czekoladą, w tym topienia, temperowania i formowania czekoladowych dekoracji.

12. Składanie gotowych dekoracji

- Praktyczne zajęcia z montażu dekoracji na torcie. Omówienie technik, które zapewnią trwałość i estetykę finalnych dekoracji.

13. Omówienie zagadnień, podsumowanie

- Podsumowanie zdobytych umiejętności, omówienie najważniejszych zagadnień oraz czas na pytania i dyskusję. Wręczenie certyfikatów ukończenia szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Omówienie harmonogramu pracy, Teoretyczny blok - zagadnienie cukiernicze	-	18-07-2024	09:00	10:00	01:00
2 z 13 Omówienie sprzętu niezbędnego do tworzenia tortów oraz dekoracji	-	18-07-2024	10:00	11:00	01:00
3 z 13 Biszkopt od podstaw	-	18-07-2024	11:00	12:00	01:00
4 z 13 Robienie kremów do przełożenia - kremy, musy, żelki - wstęp	-	18-07-2024	12:00	13:00	01:00
5 z 13 Robienie kremów do przełożenia - kremy, musy, żelki	-	18-07-2024	13:15	15:15	02:00
6 z 13 Przekładanie tortu	-	18-07-2024	15:15	15:45	00:30
7 z 13 Stabilizacja tortu - omówienie problematyki, wnioski, podsumowanie 1 dnia	-	18-07-2024	15:45	17:15	01:30
8 z 13 Omówienie różnych rodzajów wykończania tortów	-	19-07-2024	09:00	11:00	02:00
9 z 13 Praca nad wykończeniem tortu w masie cukrowej	-	19-07-2024	11:00	12:00	01:00
10 z 13 Praca nad wykończeniem tortu w tynku	-	19-07-2024	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 13 Drobne dekoracje / czekolada plastyczna / tworzenie czekolady od podstaw	-	19-07-2024	13:15	15:15	02:00
12 z 13 Składanie gotowych dekoracji	-	19-07-2024	15:15	16:15	01:00
13 z 13 Omówienie zagadnień, podsumowanie szkolenia, pytania, test wiedzy	-	19-07-2024	16:15	17:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 396,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	399,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	325,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzyma skrypt zawierający wszystkie nowe pojęcia wprowadzone na warsztatach.

Warunki uczestnictwa

INFORMACJA: realizacji usługi odbędzie się zgodnie z wytycznymi dla organizatorów szkoleń w trakcie epidemii SARS-CoV <https://www.gov.pl/web/koronawirus/aktualne-zasady-i-ograniczenia> - zgodność z wytycznymi GIS i MZ

Warunkiem uzyskania zaświadczenia z ukończenia szkolenia i uzyskania certyfikatu jest obecność **min 80% czasu na szkoleniu**.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z podatku VAT - Dotyczy dofinansowania usług rozwojowych w co najmniej 70%.

zwolnienie na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity Dz.U. z 2020 r., poz. 1983)

Adres

ul. Równa 18
33-100 Tarnów
woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Daraż

E-mail annadaraz@wp.pl

Telefon (+48) 519 539 131