

**BezoweLOVE ( Pavlova, mini bezy, rolada )**

Numer usługi 2024/06/11/18644/2178497

**1 800,00 PLN** brutto

1 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Towarzystwo  
Oświatowo-  
Naukowe "Inter-  
Wiedza" Sp. z o.o.



📍 Skoroszyce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 17.01.2025 do 17.01.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Pasjonaci pieczenia, każdy kto chce rozwijać swoje umiejętności. Szkolenie przygotowane są w taki sposób, aby zarówno osoby zaczynające dopiero swoją przygodę z cukiernictwem, jak również bardziej doświadczeni kursanci mogli zdobyć jak najwięcej wiedzy, podnieść swoje kompetencje i trenować praktyczne umiejętności.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	5
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	16-01-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	12
<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

Celem usługi jest rozwinięcie umiejętności cukierniczych, nauczenie się pieczenia różnego rodzaju bezy - rolada, mini bezy, Pavlova.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych	przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów	dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych	klasyfikuje tworzywa dekoracyjne rozpoznaje tworzywa dekoracyjne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Samodzielnie przygotowuje bezy i rolady	piecze podstawę, uzupełnia całość kremem, uzupełnia dekorację	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?**

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 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?**

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

# Program

Program:

1. Omówienie harmonogramu pracy, każdy uczestnik otrzymuje skrypt z przepisami
2. Omówienie produktów, na których pracujemy
3. Przygotowanie idealnej bezy Pavlovej
4. Przygotowanie kremów
5. Przygotowanie mini bez
6. Zabezpieczenie owoców, jako dekoracja bez
7. Przygotowanie rolady bezowej
8. Wykończenie rolady
9. Przygotowanie mini bezików do ozdoby
10. Zabezpieczenie oraz nakładanie kremów i wykończenie mini bez i bezy Pavlovej

**Szkolenie obejmuje godziny dydaktyczne (45min.)**

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 1</b> Pieczenie i dekoracja: Bezy Pavlova, mini bezy, rolada	Aleksandra Spiżak	17-01-2025	08:00	19:00	11:00

## 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	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Aleksandra Spizak

Jak sama mówi o sobie: kobieta, która piecze. W tworzeniu wyjątkowych deserów znalazła prawdziwą pasję. Nie boi się eksperymentować, jej prace wyróżniają się ciekawymi połączeniami smakowymi i nowoczesnym wyglądem. Jest przykładem tego, pasja może być sposobem na życie. Absolwentka wielu prestiżowych kursów cukierniczych nieustająco podnosi swoje kompetencje i kwalifikacje. Właścicielka pracowni cukierniczej w Skoroszycach. Jej wypieki goszczą na weselach, przyjęciach dziecięcych, komunii, uroczystościach rodzinnych. Przygotowywała między innymi tort dla Adama Małysza, dla klubu Stal Nysa oraz na inne przyjęcia gminy Nysa. Chętnie dzieli się swoją pasją i wiedzą.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników otrzyma skrypt z przepisami.

## Adres

ul. Działkowa 4  
48-320 Skoroszyce  
woj. opolskie

## Kontakt



### Marzena Sosnowska

**E-mail** [nysa@interwiedza.pl](mailto:nysa@interwiedza.pl)

**Telefon** (+48) 608 000 447