



Tort od podstaw + zdobienie na każdą okazję

Numer usługi 2024/06/11/18644/2178524

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 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

🕒 24 h

📅 05.10.2024 do 06.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	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.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	04-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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

Nabycie przez uczestników umiejętności samodzielnego przygotowywania tortu ze zdobieniem na każdą okazję. Kursanci nauczą się technik wykonywania różnych elementów, komponowania smaków, sposobów wykonywania

podstawowych kremów oraz tworzenia kompozycji. Uczestnicy przygotowują wypieki, które mają nie tylko zachwycić oko ale i dobrze smakować.

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 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	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów	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 tort ze zdobieniami	piecze podstawę, przekrąja białe tortowe, 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:

Dzień 1 :

1. Omówienie harmonogramu pracy, każdy uczestnik otrzymuje skrypt z przepisami
2. Omówienie produktów, na których pracujemy
3. Przygotowanie biszkoptów – wypiek
4. Przygotowanie kremów, chrupek, nasączenia i konfitur
5. Przekładanie biszkoptu kremami
6. Omówienie: jak dobrać wielkość tortu do liczby osób, jak planować pracę, gdzie zakupić podstawowe narzędzia cukiernika
7. Przygotowanie tynku nr 1
8. Przygotowanie koronki oraz ozdobnego papieru ryżowego (ozdoba wymaga chłodzenia przez noc)

Dzień 2

1. Przygotowanie miejsca pracy
2. Omówienie harmonogramu pracy
3. Przygotowanie tynku nr.2
4. Tynkowanie tortu
5. Porównanie dwóch rodzaj tynku
6. Jak zrobić „ostry kancik”
7. Poznajemy izomalt, jego właściwości oraz prace z nim
8. Zdobienie tortów, przygotowanie dripu idealnego, zdobienie koronką, papierem ryżowym oraz izomaltem.

Szkolenie obejmuje godziny dydaktyczne (45min).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Dzień 1.	Aleksandra Spiżak	05-10-2024	08:00	19:00	11:00
2 z 2 Dzień 2.	Aleksandra Spiżak	06-10-2024	08:00	19:00	11:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Aleksandra Spiżak

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, komuniach, 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 otrzymuje skrypt z przepisami.

Adres

ul. Działkowa 4
48-320 Skoroszyce
woj. opolskie

Kontakt



Marzena Sosnowska

E-mail nysa@interwiedza.pl

Telefon (+48) 608 000 447