



## Zielone kompetencje: przygotowywanie słodkich deserów dla świadomych konsumentów zgodnie z zasadami zero waste.

Numer usługi 2024/06/24/21358/2194999

7 600,00 PLN brutto

7 600,00 PLN netto

176,74 PLN brutto/h

176,74 PLN netto/h

INFORNET.EU

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA



Trąbczyn / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

43 h

12.08.2024 do 19.08.2024

## Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	- dla osób które chcą nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowywania słodkich deserów z zachowaniem zasad zero waste dla świadomych konsumentów
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	11-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	43
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 prowadzi do nabycia kompetencji z zakresu przygotowywania słodkich deserów z zachowaniem zasad zero waste.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje zasady zero waste w cukiernictwie	- zna metody przedłużania świeżości żywności - potrafi wykorzystywać czerstwe pieczywo	Test teoretyczny
Tworzy ciasta z białek i migdałów	- wykorzystuje pozostałe białka do bezy - wykorzystuje bakalie i końcówki ciasta do nowych przepisów	Obserwacja w warunkach symulowanych

## 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

### BLOK I

1. Zero waste w cukiernictwie – metody konserwacji i przedłużania świeżości żywności
2. Pomysłowe wykorzystywanie resztek i elementów warzyw czy owoców (ogryzków, obierków, obrzynków), które powszechnie są uważane za odpadki
3. Pieczywo - produkt najczęściej marnowany /jak przechowywać pieczywo
4. Sposoby na wykorzystanie czerstwego pieczywa: tarta bułka, grzanki czosnkowe
5. Słodkie bajaderki ze starego chleba i biszkoptu

### BLOK II

1. Owoce - sposoby wykorzystania dojrzałych owoców.
2. Przetwarzanie na żelki i frużelinę owocową.
3. Ciasto tortowe z frużeliną z owoców
4. Deser z zastosowaniem żelki owocowej
5. Wykorzystanie malin jako peeling.

### BLOK III

1. Wykorzystanie jajek / białka jaj do deseru bezowego
2. Przygotowanie masy bezowej
3. Suszenie bezy
4. Bakalie, orzechy - wykorzystanie produktów suchych
5. Cake popsów bakalie i suche końcówki ciast
6. Rolada z mielonych migdałów
7. Panierka panko ze startego chleba i sposoby jej wykorzystania
8. Tarta na słodko ze starego chleba.

### BLOK IV

Sprawdzenie nabytej wiedzy

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 BLOK I (pkt 1)	Agata Kubacka	12-08-2024	08:00	10:15	02:15
2 z 28 BLOK I (pkt 2)	Agata Kubacka	12-08-2024	10:15	11:00	00:45
3 z 28 przerwa	Agata Kubacka	12-08-2024	11:00	11:15	00:15
4 z 28 BLOK I (pkt 3)	Agata Kubacka	12-08-2024	11:15	12:45	01:30
5 z 28 BLOK I (pkt 4)	Agata Kubacka	12-08-2024	12:45	14:15	01:30
6 z 28 przerwa	Agata Kubacka	12-08-2024	14:15	14:30	00:15
7 z 28 BLOK I (pkt 5)	Agata Kubacka	12-08-2024	14:30	16:45	02:15
8 z 28 BLOK II (pkt 1)	Agata Kubacka	13-08-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 28 BLOK II (pkt 2)	Agata Kubacka	13-08-2024	09:30	11:00	01:30
10 z 28 przerwa	Agata Kubacka	13-08-2024	11:00	11:15	00:15
11 z 28 BLOK II (pkt 3)	Agata Kubacka	13-08-2024	11:15	13:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 28 przerwa	Agata Kubacka	13-08-2024	13:30	13:45	00:15
13 z 28 BLOK II (pkt 4)	Agata Kubacka	13-08-2024	13:45	15:15	01:30
14 z 28 BLOK II (pkt 5)	Agata Kubacka	13-08-2024	15:15	16:45	01:30
15 z 28 BLOK III (pkt 1)	Agata Kubacka	14-08-2024	08:00	08:45	00:45
16 z 28 BLOK III (pkt 2)	Agata Kubacka	14-08-2024	08:45	10:15	01:30
17 z 28 przerwa	Agata Kubacka	14-08-2024	10:15	10:30	00:15
18 z 28 BLOK III (pkt 3)	Agata Kubacka	14-08-2024	10:30	12:00	01:30
19 z 28 BLOK III (pkt 4)	Agata Kubacka	14-08-2024	12:00	12:45	00:45
20 z 28 BLOK III (pkt 5)	Agata Kubacka	14-08-2024	12:45	14:15	01:30
21 z 28 przerwa	Agata Kubacka	14-08-2024	14:15	14:30	00:15
22 z 28 BLOK III (pkt 6)	Agata Kubacka	14-08-2024	14:30	16:00	01:30
23 z 28 BLOK III (pkt 7)	Agata Kubacka	19-08-2024	08:00	09:30	01:30
24 z 28 BLOK III (pkt 8)	Agata Kubacka	19-08-2024	09:30	10:15	00:45
25 z 28 przerwa	Agata Kubacka	19-08-2024	10:15	10:30	00:15
26 z 28 BLOK III (pkt 8 c.d.)	Agata Kubacka	19-08-2024	10:30	12:00	01:30
27 z 28 przerwa	Agata Kubacka	19-08-2024	12:00	12:15	00:15
28 z 28 BLOK IV (sprawdzenie nabytej wiedzy)	-	19-08-2024	12:15	16:30	04:15

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	176,74 PLN
Koszt osobogodziny netto	176,74 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Agata Kubacka

Branża cukiernictwo ; Gastronomia

Z wykształcenia psycholog i hotelarz. Swoje umiejętności związane z psychologią i sprzedażą wdrażała poprzez prowadzenie szkoleń przez 9 lat pracując na kontrakcie w dużej korporacji. Umiejętności sprzedaży przeniosła również na inne pola. Z cukiernictwem związana jest od 5 lat. Stworzyła w Koninie jedyną cukiernię produkującą ciasta i torty bez glutenu, cukru i wege – Słodkolandię. Pasjonatka w tworzeniu nowych rzeczy, a prywatnie ogromny łasuch. Swoją nieprzeciętną kreatywność przełożyła na własny biznes, który stał się unikalny w regionie. Jak sama o sobie mówi jej artystyczna dusza nie pozwala jej na nudę, a odwaga, upór i ciężka praca pozwoliły osiągnąć sukces w branży. Wyznaje zasadę, że jeżeli pasjonujesz się tym co robisz nie przepracujesz w życiu ani jednego dnia

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w godzinach dydaktycznych.

**ZAPIS NA USŁUGĘ PO WCZEŚNIEJSZEJ KONSULTACJI Z FIRMĄ SZKOLENIOWĄ**

# Adres

Trąbczyn 53  
62-410 Trąbczyn  
woj. wielkopolskie

Usługa realizowana w Świetlicy OSP

# Kontakt



**Paweł Sobczak**

**E-mail** [kontakt@szkoleniaunijne.eu](mailto:kontakt@szkoleniaunijne.eu)

**Telefon** (+48) 798 933 610