



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



NOWOCZESNE CUKIERNICTWO - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/07/12/17498/2219556

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 54 h

📅 23.09.2024 do 28.09.2024

6 480,00 PLN brutto

6 480,00 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Osoby, które chcą zdobyć, podnieść swoje umiejętności z zakresu cukiernictwa.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	16-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	54
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

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków ciast i nowoczesnych deserów, deserów musowych oraz dekoracji wykorzystywanych w cukiernictwie.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć zaawansowane dekoracje wg najnowszych trendów w nowoczesnym cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Przygotowanie do samodzielnego tworzenia ciast bazowych i deserów na podstawie ciast bazowych. Wypiekanie ciast i tworzenie prostych elementów dekoracji wg najnowszych trendów w cukiernictwie.</p>	<p>Opisuje zaawansowane zagadnienia cukiernicze, - Rozróżnia specjalistyczne połączenia aromatów, tekstur oraz skomplikowane połączenia smakowe, - Charakteryzuje złożone techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Charakteryzacja metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnorodnych połączeń smakowych.</p> <p>Charakteryzacja podstawowych technik nowoczesnych dekoracji cukierniczych oraz technik zachowania kontrastu kolorystycznego.</p>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Wykonuje podstawowe wypieki cukiernicze m.in ciastka, bezy, drożdżówki, tarty, ciasta, ptysie, serniki</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Wykonywanie bazowych przepisów cukierniczych : kremy, musy, galaretki oraz polewy.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Tworzy zaawansowane dekoracje czekoladowe.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Dekoruje wypieki nowoczesną formą tzw. mirror glaze, glacage.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, reaguje w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

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 zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana 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 zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest dla osób indywidualnych, którzy chcą zdobyć, zwiększyć umiejętności z zakresu cukiernictwa.

Przywitanie, poznanie uczestników.

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego
- 4) Zapoznanie się z organizacją i higieną pracy na stanowiskach
- 4) Zapoznanie się z recepturami szkoleniowymi
- 5) Przygotowywanie wypieków według poznanych receptur: ciasta, ciastka, bezy, tarty, drożdżówki, ptysie, eklery, serniki, szarlotki,
- 6) Wykonywanie dekoracji na wypiekach cukierniczych
- 7) Techniki podawania wypieków według poznanych zasad dekoracji i zachowania kontrastu kolorystycznego

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenia szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków ciast i nowoczesnych deserów, deserów musowych oraz dekoracji wykorzystywanych w cukiernictwie.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć zaawansowane dekoracje wg najnowszych trendów w nowoczesnym cukiernictwie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 480,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 480,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata. Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie). Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie). Wykształcenie - wyższe pedagogiczne.



2 z 2

Barbara Pach

Właścicielka firmy prowadzącej pozostałe pozaszkolne formy edukacji, gdzie indziej niesklasyfikowane od 2014 roku.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Przerwy w trakcie szkolenia ustalane są według zgłoszanych potrzeb uczestników
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

AKADEMIA SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601