



Szkolenie: Przygotowywanie słodkiego stołu

Numer usługi 2024/07/17/21358/2225096

5 235,00 PLN brutto

5 235,00 PLN netto

163,59 PLN brutto/h

163,59 PLN netto/h

INFORNET.EU

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA



📍 Łącznie / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 24.08.2024 do 26.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana do osób pragnących rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności oraz uzyskać kompetencje w zakresie przygotowania słodkiego stołu.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	23-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
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

Uczestnik samodzielnie wykonuje desery restauracyjne; będzie potrafił wypiekać ciasta, przygotowywać kremy oraz pozna metody i techniki dekorowania deserów

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu tworzenia tortów i deserów	-wymienia podstawowe techniki dekorowania -rozróżnia sprzęt stosowany do przygotowania deserów	Test teoretyczny
Umiejętnie dobiera i łączy smaki oraz tekstury - samodzielnie tworzy desery i torty	-umiejętnie dobiera i przygotowuje produkty - potrafi wykonać dekoracje z masy cukrowej i ciasteczek, -serwuje deser w jeden z poznanych sposobów -rozpoznaje sposoby przygotowania różnych rodzajów kremów deserowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi współpracować w zespole, dzielić się zadaniami i wspierać innych członków zespołu	-dzieli się informacjami -współpracuje z zespołem przy przygotowywaniu i dekorowaniu -organizuje zadania w zespole	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, 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?

Tak.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak.

Program

Blok I

Tworzenie tortów od podstaw

1. Nauka wypiekania ciasta brownie
2. Nauka wypiekania biszkoptu genueńskiego

3. Tworzenie żelki owocowej
4. Tworzenie warstwy chrupkiej tzw. crunch
5. Przygotowanie kremu karmelowego i czekoladowego
6. Przygotowanie kremu musu malinowego oraz kremu mango
7. Składanie tortu
8. Deser musowy zamuszony - przygotowanie wraz z dekoracją

Blok II

Deser mini beza pavlowa

1. Przygotowanie masy bezowej
2. Suszenie bezy oraz przygotowanie kremu
3. Składanie deseru bezowego

Nauka dekoracji tortu

1. Przygotowanie kremu do obłożenia tortu
2. Nauka obkładania tortu kremem
3. Tworzenie dekoracji na torcie
4. Przygotowywanie ozdób z masy cukrowej i ozdobnych ciasteczek
5. Dekorowanie tortu i deserów

Blok III

Sprawdzenie zdobytej wiedzy

Warunki organizacyjne dla szkolenia: sala wyposażona w niezbędny sprzęt oraz akcesoria udostępnione dla uczestników na czas szkolenia.

Szkolenie jest prowadzone od podstaw, uczestnicy nie muszą wykazywać się doświadczeniem w tematyce usługi.

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych.

Przerwy wliczają się w godziny szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 23

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 1. Nauka wypiekania ciasta brownie	Agata Kubacka	24-08-2024	12:00	12:45	00:45
2 z 23 2. Nauka wypiekania biszkoptu genueńskiego	Agata Kubacka	24-08-2024	12:45	14:15	01:30
3 z 23 3. Tworzenie żelki owocowej	Agata Kubacka	24-08-2024	14:15	15:00	00:45
4 z 23 przerwa	Agata Kubacka	24-08-2024	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 23 4. Tworzenie warstwy chrupkiej tzw. crunch	Agata Kubacka	24-08-2024	15:15	16:00	00:45
6 z 23 5. Przygotowanie kremu karmelowego i czekoladowego	Agata Kubacka	24-08-2024	16:00	16:45	00:45
7 z 23 6. Przygotowanie kremu musu malinowego oraz kremu mango	Agata Kubacka	24-08-2024	16:45	18:15	01:30
8 z 23 przerwa	Agata Kubacka	24-08-2024	18:15	18:30	00:15
9 z 23 7. Składanie tortu	Agata Kubacka	24-08-2024	18:30	20:00	01:30
10 z 23 8. Deser musowy zamszowany - przygotowanie wraz z dekoracją	Agata Kubacka	24-08-2024	20:00	21:30	01:30
11 z 23 1. Przygotowanie masy bezowej	Agata Kubacka	25-08-2024	12:00	12:45	00:45
12 z 23 2. Suszenie bezy oraz przygotowanie kremu	Agata Kubacka	25-08-2024	12:45	13:30	00:45
13 z 23 3. Składanie deseru bezowego	Agata Kubacka	25-08-2024	13:30	14:15	00:45
14 z 23 przerwa	Agata Kubacka	25-08-2024	14:15	14:30	00:15
15 z 23 1. Przygotowanie kremu do obłożenia tortu	Agata Kubacka	25-08-2024	14:30	16:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 23 2. Nauka obkładania tortu kremem	Agata Kubacka	25-08-2024	16:00	16:45	00:45
17 z 23 3. Tworzenie dekoracji na torcie	Agata Kubacka	25-08-2024	16:45	17:30	00:45
18 z 23 przerwa	Agata Kubacka	25-08-2024	17:30	17:45	00:15
19 z 23 4. Przygotowywanie ozdób z masy cukrowej i ozdobnych ciasteczek	Agata Kubacka	25-08-2024	17:45	18:30	00:45
20 z 23 5. Dekorowanie tortu i deserów	Agata Kubacka	25-08-2024	18:30	21:30	03:00
21 z 23 Sprawdzenie zdobytej wiedzy	-	26-08-2024	16:00	18:15	02:15
22 z 23 przerwa	-	26-08-2024	18:15	18:30	00:15
23 z 23 Sprawdzenie zdobytej wiedzy (c.d.)	-	26-08-2024	18:30	21:00	02:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 235,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 235,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	163,59 PLN
Koszt osobogodziny netto	163,59 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agata Kubacka

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. W 2024 roku ukończyła kurs Less Waste u Julii Wizowaskiej. 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. Od kilku lat z powodzeniem prowadzi szkolenia cukiernicze.

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.

Warunki uczestnictwa

w przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa jest spełnienie wymogów operatora u którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Zapis na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

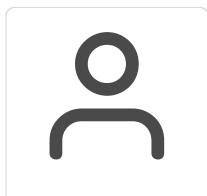
Adres

Łącznie 30

14-300 Łącznie

woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



Paweł Sobczak

E-mail biuro@szkoleniaunijne.eu

Telefon (+48) 798 933 610

