



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## KURS CUKIERNICZO-PIEKARNICZY - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/07/17/17498/2226013

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 16.09.2024 do 19.09.2024

15 000,00 PLN brutto

15 000,00 PLN netto

300,00 PLN brutto/h

300,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do piekarzy oraz wszystkich osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych wypieków
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	09-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	50
<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

Usługa przygotowuje do samodzielnego przygotowania i wypiekania wyrobów cukierniczych i piekarskich. Szkolenie przygotowuje uczestnika do samodzielnego łączenia smaków. Szkolenie przygotowuje uczestnika do zachowania tekstur w wypiekach.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizacja stanowiska pracy	Zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	Wywiad swobodny
	Przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji wypieków	Wywiad swobodny
	Korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji wypieków	Wywiad swobodny
charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wypieków	Omawia i stosuje receptury	Wywiad swobodny
	Stosuje odpowiednie produkty przeznaczone do wypieków	Wywiad swobodny
	Przygotowuje dodatki do wypieków	Wywiad swobodny
Przygotowuje i wypieka wyroby piekarnicze	Dobiera i przygotowuje surowce, półprodukty, dodatki do procesu produkcji wypieku	Wywiad swobodny
Doskonalenie umiejętności zawodowych	Charakteryzuje zadania, za które odpowiada piekarz	Wywiad swobodny
	Przedstawia zasady etyki zawodowej	Wywiad swobodny
	Wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Wywiad swobodny
	Zachęca współpracowników do współpracy	Wywiad swobodny

## 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 do piekarzy oraz wszystkich osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych wypieków.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Potrzeby potencjalnych uczestników usługi, głównego celu usługi i jego charakteru

Szkolenie adresowane jest do piekarzy i wszystkich osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych wypieków.

Szkolenie przygotowuje uczestnika do różnorodnego wypieku wyrobów piekarniczych.

Program szkolenia

Dzień 1

Omówienie szkolenia - przygotowanie stanowiska pracy

Rodzaje ciast drożdżowych

Ciasta drożdżowe podstawowe

Ciasta drożdżowe bożonarodzeniowe

Wypieki wielkanocne

Dzień 2

Omówienie produkcji drożdżówek

Kołaczki drożdżowe z sere

Makowce drożdżowe

Struclki drożdżowe z bakaliami

Rogaliki z ciasta drożdżowego z nadzieniem różnym

Jagodzianki

Podsumowanie szkolenia i sprawdzenie nabytej wiedzy

Warunki organizacyjne do przeprowadzenia szkolenia

Szkolenie będzie przeprowadzone w grupie kilkuosobowej i będzie miało charakter warsztatowy połączony z przekazaniem wiedzy teoretycznej. Każdy uczestnik będzie miał dostęp do niezbędnych narzędzi i produktów, które będą wykorzystywane podczas realizacji usługi.

Usługa realizowana będzie w godzinach zegarowych

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

# 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	15 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	15 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	300,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	300,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### 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 złotym 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

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

## Informacje dodatkowe

- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń 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

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Wojanowska**

**E-mail** [anna@sweetdecor.pl](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601