



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie cukiernicze - tort weselny piętrowy - KOLOS

Numer usługi 2024/07/24/27524/2234844

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 12.10.2024 do 13.10.2024

2 000,00 PLN brutto

2 000,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Wszystkie osoby, które chcą podnieść swoje kompetencje z zakresu tworzenia i dekorowania tortów dużych weselnych, w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	07-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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 uczestnika do samodzielnego tworzenia wysokich tortów weselnych z tworzeniem nowoczesnych dekoracji na torcie zgodnie z najnowszymi trendami cukierniczymi.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort -kolos, a także poznać metody dekorowania, tynkowania oraz stabilizacji i bezpiecznego transportu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne wypiekanie, składanie tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Wypiekanie i składanie kilkupiętrowych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, różnych technik dekoracji, stabilizacji oraz bezpiecznego transportu tortu.	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy i frużeliny.	Wywiad swobodny
	Zna różne sposoby tynkowania oraz posiada umiejętności prawidłowego tynkowania tortu.	Wywiad swobodny
	Dekoruje torty stosując różnorodne techniki dekoracji.	Wywiad swobodny
	Łączy poszczególne piętra tortu tak aby był stabilny i bezpieczny w transporcie. Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	Wywiad swobodny Wywiad swobodny

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 kompetencję 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, walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

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

Tak, dokument potwierdza zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności oraz informuje o przebiegu szkolenia ze wskazaniem na część szkoleniową i sprawdzającą efekty uczenia.

Program

Jest to praktyczny kurs z dziedziny tworzenia oraz zdobienia nowoczesnych, wysokich tortów weselnych.

Kursanci pracując w parach w części warsztatowej, wspólnie, pod okiem prowadzącej Anny Jędrzejewskiej, otynkują, ozdobią, złożą w całość oraz udekorują 5 piętrowe torty weselne. Wyjątkowo modny nowoczesny i oryginalny tort weselny- kolos.

DZIEŃ I:

- Omówienie podstaw składania tortów wielopiętrowych
- Zasady wyznaczania środka ciężkości.
- Przygotowanie podstawy.
- Dobór podkładów oraz wsporników do stabilizacji tortu w pionie i poziomie.
- Omówienie receptur biszkoptów i przełożeń sprawdzających się przy tortach z przesunięciami środka ciężkości.
- Omówienie zagadnień związanych z wyceną i transportem tortów wielopiętrowych.
- Przygotowanie nadziei, frużelin i tynku oraz składanie tortów w rantach.
- Ćwiczenia oraz wykonanie kwiatów do dekoracji tortu

DZIEŃ II:

- Przygotowanie struktur z opłatka do dekoracji tortu.
- Przygotowanie kremu i nauka tynkowania na kancik.
- Przygotowanie podstawy oraz składanie wieży.
- Nakładanie struktur na złożony tort / zamsz z kremu, baranek, skała, kora, szablony/.
- Montaż 2 dekoracji po obu stronach tortu.
- Ostateczne wykończenie dekoracji tortów.
- Prezentacja i słodka sesja zdjęciowa.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się w małych grupach- maksymalnie 10 osób w całej grupie; przy czym dwie osoby pracują przy jednym torcie.

Usługa jest realizowana przez dwa dni codziennie od 08:00 do 16:00 - 10h/dziennie w godzinach dydaktycznych.

Pracownia spełnia wymogi i potrzeby do pracy z tortami (odpowiednio niska temperatura, klimatyzowane pomieszczenie, odpowiednie blaty robocze ze stali, odpowiednio wysokie lodówki i szokówki);

Każda z par uczestników pracuje przy swoim indywidualnym stanowisku wyposażonym w niezbędny sprzęt, narzędzia i materiały.

Pracownia wyposażona w materiały niezbędne do prezentacji multimedialnej (rzutnik, ekran, komputer).

W trakcie szkolenia przewidziano krótkie przerwy w zależności od potrzeb uczestników oraz przerwy obiadowe codziennie w godzinach 12:00-12:15.

Szkolenie ma na celu przygotowanie do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów wielopiętrowych..

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać torty, składać je i tworzyć dekoracje wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Warunkiem nabycia kompetencji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (100 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji tortu.

Ostatecznym potwierdzeniem jego kompetencji i nabytych umiejętności jest końcowa prezentacja własnoręcznie wykonanego tortu zgodnie z założonym projektem trenera oraz weryfikacja efektów uczenia się przez osobę wyznaczoną przez Szkołę.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -weselne torty piętrowe do oferty swojej firmy.

Anna Jędrzejewska-prowadząca to szkolenie, posiada doświadczenie w pracy z osobami, które dopiero stawiają pierwsze kroki w zawodzie lub są amatorami i pasjonatami pieczenia tortów.

Przed rozpoczęciem usługi każdy z uczestników przedstawia się i prezentuje poziom, jaki posiada, co do tej pory robił, jakie ma potrzeby i czego oczekuje, co pozwala trenerowi dostosować usługę do poziomu całej grupy.

Minimalna liczba uczestników z jednego zakładu pracy - to jedna osoba, która po usłudze będzie w stanie przekazać współpracownikom, receptury oraz nabytą wiedzę współpracownikom lub podwładnym.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Powitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP oraz RODO	Anna Jędrzejewska	12-10-2024	08:00	08:30	00:30
2 z 10 Omówienie podstaw składania tortów wielopiętrowych; Dobór surowców, sprzętu i narzędzi	Anna Jędrzejewska	12-10-2024	08:30	09:00	00:30
3 z 10 Przygotowanie biszkoptów i nadzień oraz składanie stabilnych tortów w rantach.	Anna Jędrzejewska	12-10-2024	09:00	12:00	03:00
4 z 10 Przerwa obiadowa	Anna Jędrzejewska	12-10-2024	12:00	12:15	00:15
5 z 10 Tynkowanie tortu oraz przygotowanie pierwszych dekoracji do dekoracji tortu	Anna Jędrzejewska	12-10-2024	12:15	16:00	03:45
6 z 10 Podsumowanie dnia poprzedniego, omówienie co było zrobione; pytania.	Anna Jędrzejewska	13-10-2024	08:00	08:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 10 Praca nad dekoracjami - kwiatami do późniejszej dekoracji tortów	Anna Jędrzejewska	13-10-2024	08:30	12:00	03:30
8 z 10 Przerwa obiadowa	Anna Jędrzejewska	13-10-2024	12:00	12:15	00:15
9 z 10 Praca nad dekorowaniem tortów i ich ekspozycja	Anna Jędrzejewska	13-10-2024	12:15	15:15	03:00
10 z 10 Weryfikacja wyników szkolenia; Wręczenie certyfikatów; Sesja zdjęciowa	-	13-10-2024	15:15	16:00	00:45

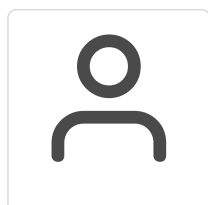
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Anna Jędrzejewska

Z wykształcenia jest architektem krajobrazu, z zamiłowania cukiernikiem. Miłość do natury przeniosła z poprzednio wykonywanego zawodu i ogrody tworzy teraz na tortach.

Najbardziej odnajduje się w dekoracjach kwiatowych z kremu maślanego, szczególnie w typie koreańskim. Jej pasją są także pierniki, a ich dekoracjom nadaje swój własny niepowtarzalny styl.

Od 2017 roku prowadzi własną pracownię tortów - Słodkie Królestwo Ani oraz własną akademię gdzie prowadzi szkolenia z dekorowania wypieków kremem maślanym, z tworzenia tortów weselnych wielopiętrowych, tortów od A do Zet, tortów okolicznościowych 3D, tortów malowanych, pierników i ich zdobienia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

* Szkolenie odbywa się w małych grupach- dwie osoby pracują przy jednym torcie;

* Usługa jest realizowana przez dwa dni codziennie od 08:00 do 16:00 - 10h/dziennie w trybie godzin dydaktycznych.

* Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.

* Podczas szkolenia zapewniamy:

1. stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
2. surowce
3. obiad, kawę, napoje
4. certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia
5. fartuszek z logo szkoły na własność

* W trakcie szkolenie przewidziano krótkie przerwy w zależności od potrzeb uczestników oraz przerwy obiadowe codziennie w godzinach 12:00-12:15.

* 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. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały Surowce Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje Fartuch z logo szkoły na własność Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego

prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do różnych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Nowak

E-mail anianowakpl@gmail.com

Telefon (+48) 669 976 731