

**TARTY, CIASTA I DESERY**

Numer usługi 2024/08/20/18644/2269619

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Towarzystwo
Oświatowo-
Naukowe "Inter-
Wiedza" Sp. z o.o.



📍 Nysa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 08.03.2025 do 08.03.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Pasjonaci pieczenia, każdy kto chce rozwijać swoje umiejętności. Szkolenie przygotowane są w taki sposób, aby zarówno osoby zaczynające dopiero swoją przygodę z cukiernictwem, jak również bardziej doświadczeni kursanci mogli zdobyć jak najwięcej wiedzy, podnieść swoje kompetencje i trenować praktyczne umiejętności.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	07-03-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
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

Nabycie przez uczestników umiejętności samodzielnego przygotowywania słodkiego stołu na dziecięce przyjęcie, tortu z dekoracją misia z balonami, tart, ciast i deserów. Kursanci nauczą się technik wykonywania różnych elementów,

komponowania smaków, sposobów wykonywania podstawowych kremów, lodów, donutów oraz tworzenia kompozycji. Uczestnicy przygotowują wypieki, które mają nie tylko zachwycić oko ale i dobrze smakować.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych: donut, babeczki, mini bezy Pavlova	<p>przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych</p> <p>dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych nietrwałych wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwale wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
Wykonuje czynności związane ze sporządzaniem półproduktów	<p>dobiera surowce do produkcji półproduktów zgodnie z recepturą przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji półproduktów, wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych półproduktów dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia półproduktów</p> <p>sporządza półprodukty cukiernicze wybraną metodą zgodnie z recepturą oraz z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
Wykonuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych	<p>klasyfikuje tworzywa dekoracyjne rozpoznaje tworzywa dekoracyjne</p> <p>wybiera sposoby dekorowania wyrobów cukierniczych wykonuje rysunki projektów dekoracji wyrobów cukierniczych, uwzględniając style, metody i techniki wykonania dekoracji wyrobu cukierniczego</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
Piecze tarty, ciasta i wykonuje desery	<p>piecze podstawę, uzupełnia całość kremem, uzupełnia dekorację</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</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 potwierdza, że walidacja została przeprowadzona 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 potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Lp.	Nazwa zajęć edukacyjnych zrealizowanych	Wymiar godzin zajęć edukacyjnych
1	Omówienie harmonogramu pracy, przygotowanie biszkoptów, sable, spodów tarty, rolady	2,5
2	Przygotowanie bazowych kremów, chrupek, nasączenia i konfitur	2
3	Przygotowanie bezy	1
4	Przygotowane tiramisu	1
5	Przekładanie ciast	2,5
6	Dekoracja ciast, zdobienie kremem za pomocą tulek cukierniczych, krojenie	3
	RAZEM:	12

Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestnika, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu:

- nie ma żadnych szczególnych wymagań wobec uczestnika szkolenia.

Liczba godzin usługi obejmuje godziny lekcyjne, natomiast harmonogram uwzględnia godziny zegarowe obejmujące 45 minut (godzina lekcyjna) + 15 minut (przerwa); przerwy między zajęciami są ustalane elastycznie i podlegają sumowaniu.

WARUNKI ORGANIZACYJNE:

Maksymalna liczba osób w grupie: 2

Liczba stanowisk przydzielona na jedną grupę: 5

Wyposażenie stanowiska:

Stanowisko wyposażone jest we wszelkie elementy niezbędne do pieczenia i dekorowania tortów.

Do dyspozycji kursanta pozostają odpowiednie warunki sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 Zajęcia teoretyczne i praktyczne	Aleksandra Spiżak	08-03-2025	08:00	20:00	12:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Aleksandra Spiżak

Jak sama mówi o sobie: kobieta, która piecze. W tworzeniu wyjątkowych deserów znalazła prawdziwą pasję. Nie boi się eksperymentować, jej prace wyróżniają się ciekawymi połączeniami smakowymi i nowoczesnym wyglądem. Jest przykładem tego, pasja może być sposobem na życie. Absolwentka wielu prestiżowych kursów cukierniczych nieustająco podnosi swoje kompetencje i kwalifikacje. Właścicielka pracowni cukierniczej w Skoroszycach. Jej wypieki goszczą na weselach, przyjęciach dziecięcych, komuniach, uroczystościach rodzinnych. Przygotowywała między innymi tort dla Adama Małysza, dla klubu Stal Nysa oraz na inne przyjęcia gminy Nysa. Chętnie dzieli się swoją pasją i wiedzą.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- materiały cukiernicze na czas trwania szkolenia,
- skrypt z przepisami dla każdego z uczestników

Informacje dodatkowe

Podczas szkolenia będą przerwy kawowe: kawa, herbata

Adres

ul. Armii Krajowej 26
48-300 Nysa
woj. opolskie

Miejsce szkolenia: SweetVibes ul. Działkowa 4, 48 – 320 Skoroszyce (koło Nysy)

Kontakt



Anna Piróg

E-mail nysa@interwiedza.pl

Telefon (+48) 608 000 447