



Music Promotions
Sp. z o.o.



Szkolenie Cukiernictwo Bankietowe

Numer usługi 2024/10/31/160205/2390485

📍 Pawłów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 09.12.2024 do 10.12.2024

2 400,00 PLN brutto

2 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie Cukiernictwo Bankietowe" skierowane jest do profesjonalistów z branży gastronomicznej oraz osób prywatnych zainteresowanych doskonaleniem umiejętności w przygotowywaniu wyszukanych deserów i wypieków na bankiety oraz inne uroczystości.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	08-12-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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

Po ukończeniu szkolenia uczestnik będzie umiał wykorzystywać różnorodne techniki cukiernicze do przygotowywania i dekorowania deserów bankietowych, dbając o ich estetykę i kompozycję wizualną. Będzie potrafił planować menu dostosowane do potrzeb dietetycznych klientów oraz organizować prezentację wyrobów zgodnie z wysokimi

standardami obsługi. Przestrzegając zasad higieny i bezpieczeństwa, uczestnik stworzy wyjątkowe doświadczenia kulinarne na wydarzeniach bankietowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wiedza:</p> <p>Charakteryzuje różnorodne techniki cukiernicze wykorzystywane w przygotowywaniu deserów bankietowych, w tym zasady stosowania dekoracji z lukru plastycznego i czekolady oraz kompozycji wizualnej wyrobów. Opisuje zasady tworzenia i planowania menu cukierniczego, dostosowanego do różnych rodzajów bankietów, uwzględniając potrzeby dietetyczne oraz preferencje klientów.</p>		<p>Test teoretyczny</p>
<p>Umiejętności:</p> <p>Stosuje techniki cukiernicze do tworzenia deserów bankietowych, w tym pieczenie, warstwowanie oraz napełnianie różnych form i rodzajów ciast i kremów.</p> <p>Wykonuje zaawansowane dekoracje na deserach z wykorzystaniem lukru plastycznego, czekolady oraz owoców, zgodnie ze standardami estetycznymi cukiernictwa bankietowego.</p> <p>Tworzy i planuje menu cukiernicze, dostosowując je do charakteru i tematyki wydarzeń bankietowych, uwzględniając sezonowe składniki oraz bieżące trendy w cukiernictwie.</p> <p>Organizuje i prezentuje wyroby cukiernicze w sposób estetyczny i zgodny z wysokimi standardami obsługi gości, przygotowując stanowiska do serwowania deserów bankietowych.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p>	<p>test wiedzy oceniający zdobyta wiedzę</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy w cukiernictwie, współpracując efektywnie z zespołem przy organizacji usług cukierniczych. Dbą o estetykę, jakość oraz spójność prezentowanych deserów bankietowych, odpowiadając na wymagania i oczekiwania klientów. Utrzymuje wysoki standard komunikacji interpersonalnej, zapewniając profesjonalną obsługę i sprawną współpracę w zespole.</p>	<p>ocena umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy</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?

Dokumenty potwierdzające uzyskanie kompetencji będzie zawierał opis efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Zostanie przeprowadzona walidacja w oparciu o test teoretyczny, który będzie zawierał kryteria weryfikacji zdefiniowane w efektach uczenia się.

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

Dokument będzie zawierał informacje o przeprowadzonej walidacji w formie testu przeprowadzonego przez specjalistę w danej dziedzinie

Program

1. Podstawy Cukiernictwa Bankietowego

Wprowadzenie do cukiernictwa bankietowego

Rozpoznawanie specyfiki deserów bankietowych

Techniki podstawowe: pieczenie, warstwowanie, napełnianie

2. Techniki Dekoracyjne w Cukiernictwie Bankietowym

Zastosowanie lukru plastycznego do dekoracji

Praca z czekoladą w cukiernictwie

Tworzenie eleganckich wzorów i zdobień

3. Projektowanie i Tworzenie Menu Bankietowego

Planowanie menu cukierniczego na różne rodzaje bankietów

Dobieranie deserów do tematyki i charakteru wydarzenia

Wykorzystanie sezonowych składników w projektowaniu menu

4. Kreatywność w Przygotowywaniu Wypieków

Eksperymentowanie z nietypowymi składnikami i smakami

Tworzenie autorskich receptur deserów

Dostosowywanie wypieków do indywidualnych preferencji klientów

5. Prezentacja i Serwowanie Deserów na Bankietach

Sztuka prezentacji deserów na stołach bankietowych

Techniki serwowania, zachowując estetykę i smak

Obsługa gości z uwzględnieniem wysokich standardów gastronomicznych

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	2 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Markowicz

Przez wiele lat pełnił funkcję Szefa Kuchni w Hotelu**** Qubus w Kielcach oraz w Hotelu***** Odyssey Wellnes & Spa, gdzie dwukrotnie został nagrodzony czapką złotego przewodnika Gault & Millau. W latach 2006-2015 na Targach Kielce przygotowywał potrawy dla najważniejszych gości podczas międzynarodowych wydarzeń, w tym dla prezydentów, ambasadorów i delegatów. W roku szkolnym 2016/2017 został wyróżniony tytułem Belfra Roku województwa świętokrzyskiego. Jako nauczyciel w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach przekazuje swoją wiedzę i pasję do gotowania młodym adeptom sztuki kulinarnej. Jest także organizatorem i jurorem wielu konkursów kulinarnych oraz prowadzi seminaria i warsztaty kulinarne na terenie całego województwa świętokrzyskiego. Posiada tytuł magistra ekonomii informatycznej, jest mistrzem kuchni, czeladnikiem piekarnictwa oraz pedagogiem. Ukończył kierunek "Żywność i Dietetyka" na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie, co znacząco wzbogaca jego zajęcia szkolne. Z natury

nieustannie dąży do doskonalenia receptur, chociaż potrafi rozpoznać, kiedy coś jest już doskonałe i nie wymaga zmian. Prywatnie, kiedy tylko może, spędza czas z rodziną.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie pdf oraz prezentacje PowerPoint w wersji elektronicznej na podany adres email uczestnicy szkolenia mogą otrzymać po zgłoszeniu chęci ich otrzymania usługodawcy

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy.

Informacje dodatkowe

Zajęcia będą realizowane w oparciu o miarę godziny lekcyjnej wynoszącej 45 min. Szkolenie będzie realizowane w formie stacjonarnej w siedzibie firmy, której pracownicy uczestniczą w szkoleniu. W zależności od czasu, potrzeb będą wykorzystywane różne elementy: ćwiczenia, testy, ankiety .

Adres

Pawłów 42A
27-225 Pawłów
woj. świętokrzyskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Łukasz Znojek

E-mail lukasz.znojek1@interia.pl

Telefon (+48) 453 049 913