



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



PĄCZKI NATURALNIE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/11/15/17498/2414065

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 27.01.2025 do 28.01.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

108,70 PLN brutto/h

108,70 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu piekarnictwa i cukiernictwa. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	17-01-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i produkcji tradycyjnymi metodami oraz możliwość sprawnego wdrożenia w swoich zakładach pracy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie wykorzystywać naturalne produkty oraz łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posiadanie wiedzy teoretycznej z zakresu produkcji pączków na naturalnych składnikach.	Charakteryzuje rodzaje wypieków oraz wykorzystywane składniki w produkcji.	Wywiad swobodny
Uczestnik potrafi samodzielnie przy wykorzystaniu poznanych receptur wykonać tradycyjne wyroby cukiernicze - pączki w różnych wariantach.	Wykonuje tradycyjne zaparzone pączki z powidłami.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje klasyczne pączki w lukrze z konfiturą malina-płatki róży	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Produkuje pączki wiedeńskie/hiszańskie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik wykorzystuje podczas produkcji nowoczesne metody wykonania wypieków.	Wykonuje pączki z nadzieniem z Yuzu i opalaną bezą włoską	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Produkuje pączki z nadzieniem "Słony Karmel", polewą z palonej czekolady i praliną z orzechów lakowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje pączki z kremem mascarpone z białą czekoladą i konfiturą z borówek	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Produkuje Donutsy tęczowe - polewa tęczowa wyłącznie z użyciem naturalnych barwników	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Produkuje hiszańskie churrosy z cynamonem	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje wegańskie pączki z konfiturą pomarańczową	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje produkty na słono : Donutsy z serem i chrupiącym bekonem, pączki wytrawne z kapustą i grzybami	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Przekazuje swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym.	Wywiad swobodny
Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej.	Posiada kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania pracy w zespole, odpowiednio reaguje w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	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 rozdzielnosc funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i produkcji tradycyjnymi metodami oraz możliwość sprawnego wdrożenia w swoich zakładach pracy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie wykorzystywać naturalne produkty oraz łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Program szkolenia:

Teoretyczne wprowadzenie :

Omówienie zakresu szkolenia, charakteryzacja wykonywanych receptur oraz wykorzystania w produkcji naturalnych składników.

Część praktyczna szkolenia:

Wykonanie klasycznych wypieków:

- Tradycyjne pączki zaparane z powidłami śliwkowymi własnej roboty, wg starego przepisu Lucyny Ćwierczakiewiczowej

- Klasyczne pączki w lukrze z konfiturą malina-płatki róży
- Pączki wiedeńskie, bądź hiszpańskie - rozpływają się w ustach

Produkcja nowoczesnych wyrobów:

- Pączki z nadzieniem z Yuzu i opalaną bezą włoską
- Pączek z nadzieniem "Słony Karmel", polewą z palonej czekolady i praliną z orzechów lakowych
- Pączek "wypasiony" z kremem mascarpone z białą czekoladą i konfiturą z borówek
- Donutsy tęcze - polewa tęcowa wyłącznie z użyciem naturalnych barwników
- Hiszpańskie churrosy z cynamonem

Wyrób i wypiek wegańskich propozycji:

- Wegańskie pączki z konfiturą pomarańczową

Wykonanie wypieków na słono

- Donutsy z serem i chrupiącym bekonem
- Pączki wytrawne z kapustą i grzybami

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się 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	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	108,70 PLN
Koszt osobogodziny netto	108,70 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mirosław Kurek

Mistrz Cukiernictwa i Manager piekarni i cukierni rzemieślniczych.

Praktyk z 30-letnim doświadczeniem w cukiernictwie tradycyjnym. Pasjonat dobrego piekarstwa. Właściciel firmy Help4Bakery, od lat przeprowadza skutecznie rewolucje technologiczne i organizacyjne w polskich piekarniach i cukierniach. Doświadczenie zdobywał w wielu polskich cukierniach, na dziesiątkach szkoleń krajowych i zagranicznych oraz w tradycyjnej cukierni w Sztokholmie. Obecnie prezes Stowarzyszenia RZEMIEŚLNİK i zwolennik żywności tradycyjnej, nieprzetworzonej i rzemieślniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z ramowym programem szkolenia oraz recepturami szkoleniowymi

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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 277

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

Telefon (+48) 507 845 601