



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## KREMY W CUKIERNICTWIE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/11/20/17498/2422761

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 22.04.2025 do 22.04.2025

2 750,00 PLN brutto

2 750,00 PLN netto

171,88 PLN brutto/h

171,88 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>	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu cukiernictwa.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	18-04-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<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 wykonywania różnych rodzajów kremów.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć dekoracje wykorzystując rozmaite kremy wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje nowoczesne metody wypieku ciast oraz metody dekoracji.	Opisuje nowoczesne rodzaje kremów cukierniczych	Wywiad swobodny
	Rozróżnia aromaty, tekstury oraz połączenia smakowe	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje techniki dekoracji kremem oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
Samodzielnie wykonuje różne rodzajów kremów. Wypieka ciasta i tworzy dekoracje przy wykorzystaniu rozmaitych kremów wg najnowszych trendów w cukiernictwie.	Tworzy nowoczesne ciasta z wykorzystaniem kremów: Rolada, Financier, Dacquoise, Tarta, Sable breton, Travel Cake, Ciasto krojone	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wypieka wyroby z dodatkiem kremów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Tworzy nowoczesne dekoracje przy wykorzystaniu kremów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	Pracuje w zespole, buduje pozytywne relacje zawodowe, rozwiązuje konflikty, radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku cukierniczym;	Obserwacja w warunkach symulowanych

## 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 skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu cukiernictwa.

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

Przywitanie, poznanie uczestników.

Ilość godzin teoretycznych szkolenia : 7 godzin dydaktycznych

Ilość godzin praktycznych szkolenia: 9 godzin dydaktycznych

## **Część teoretyczna:**

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne podstawowe kremy cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

## **Część praktyczna:**

- 1) Przygotowanie: Rolada czekoladowa / Mango / Migdał
- 2) Przygotowanie: Financier / Pistacja / Malina
- 3) Przygotowanie: Dacquoise / Limonka / Yuzu
- 4) Przygotowanie: Tarta / Pralina / Orzech laskowy
- 5) Przygotowanie: Tarta / Wanilia / Truskawka
- 6) Przygotowanie: Sable breton / Exotic / Malina
- 7) Przygotowanie: Travel Cake / Cytryna
- 8) Przygotowanie: Ciasto krojone / Kawa / Amaretto

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenia szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia ciast i nowoczesnych deserów.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć dekoracje wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Walidacja obejmie obserwację wykonania zadania praktycznego (przygotowanie dekoracji kremowych) oraz wywiad swobodny, oceniający znajomość technik cukierniczych.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 14</b> Przywitanie, poznanie uczestników	Maciej Rosiński	22-04-2025	08:00	08:15	00:15
<b>2 z 14</b> Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - omówienie podstawowych kremów cukierniczych	Maciej Rosiński	22-04-2025	08:15	09:45	01:30
<b>3 z 14</b> Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Maciej Rosiński	22-04-2025	09:45	10:15	00:30
<b>4 z 14</b> Przygotowanie podstawy Rolada czekoladowa / Mango / Migdał	Maciej Rosiński	22-04-2025	10:15	11:15	01:00
<b>5 z 14</b> Przerwa	Maciej Rosiński	22-04-2025	11:15	11:30	00:15
<b>6 z 14</b> Przygotowanie podstawy Financier / Pistacja / Malina	Maciej Rosiński	22-04-2025	11:30	12:45	01:15
<b>7 z 14</b> Przygotowanie podstawy deseru Dacquoise / Limonka / Yuzu	Maciej Rosiński	22-04-2025	12:45	14:00	01:15
<b>8 z 14</b> Przygotowanie podstawy deseru Tarta / Pralina / Orzech laskowy	Maciej Rosiński	22-04-2025	14:00	15:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>9 z 14</b> Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	22-04-2025	15:30	16:30	01:00
<b>10 z 14</b> Przerwa	Maciej Rosiński	22-04-2025	16:30	17:00	00:30
<b>11 z 14</b> Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne, podstawowe kremy cukiernicze	Maciej Rosiński	22-04-2025	17:00	17:45	00:45
<b>12 z 14</b> Dekorowanie wykonanych receptur	Maciej Rosiński	22-04-2025	17:45	19:30	01:45
<b>13 z 14</b> Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	22-04-2025	19:30	19:45	00:15
<b>14 z 14</b> Walidacja usługi	-	22-04-2025	19:45	20:00	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 750,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 750,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	171,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	171,88 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 żółtym 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

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, żywienia 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 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