



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## KREMY W CUKIERNICTWIE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/11/20/17498/2422810

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 07.04.2025 do 08.04.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

108,70 PLN brutto/h

108,70 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. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	28-03-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	23
<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
Wykonuje samodzielnie różne rodzaje kremów. Wypieka ciasta i tworzy dekoracje przy wykorzystaniu rozmaitych kremów wg najnowszych trendów w cukiernictwie.	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
	Tworzy nowoczesne ciasta z wykorzystaniem kremów: Rolada, Financier, Dacquoise, Tarta, Sable breton, Travel Cake, Ciasto krojone	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wypieka wyroby z dodatkiem kremów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Tworzy nowoczesne dekoracje przy wykorzystaniu kremów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, 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 rozdzielność 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.

### **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.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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

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.

## **Harmonogram**

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 17</b> Przywitanie, poznanie uczestników, wypełnienie testu ante	Maciej Rosiński	07-04-2025	09:00	09:15	00:15
<b>2 z 17</b> Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - omówienie podstawowych kremów cukierniczych	Maciej Rosiński	07-04-2025	09:15	10:15	01:00
<b>3 z 17</b> Przygotowanie podstawy Rolada czekoladowa / Mango / Migdał	Maciej Rosiński	07-04-2025	10:15	11:30	01:15
<b>4 z 17</b> Przygotowanie podstawy Financier / Pistacja / Malina	Maciej Rosiński	07-04-2025	11:30	13:00	01:30
<b>5 z 17</b> Przerwa	Maciej Rosiński	07-04-2025	13:00	13:15	00:15
<b>6 z 17</b> Przygotowanie podstawy deseru Dacquoise / Limonka / Yuzu	Maciej Rosiński	07-04-2025	13:15	14:45	01:30
<b>7 z 17</b> Przygotowanie podstawy deseru Tarta / Pralina / Orzech laskowy	Maciej Rosiński	07-04-2025	14:45	16:15	01:30
<b>8 z 17</b> Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	07-04-2025	16:15	18:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>9 z 17</b> Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne, podstawowe kremy cukiernicze	Maciej Rosiński	08-04-2025	09:00	10:15	01:15
<b>10 z 17</b> Przygotowanie Tarta / Wanilia / Truskawka	Maciej Rosiński	08-04-2025	10:15	11:30	01:15
<b>11 z 17</b> Przygotowanie receptury Sable breton / Exotic / Malina	Maciej Rosiński	08-04-2025	11:30	12:45	01:15
<b>12 z 17</b> Przerwa	Maciej Rosiński	08-04-2025	12:45	13:00	00:15
<b>13 z 17</b> Przygotowanie receptury Travel Cake / Cytryna	Maciej Rosiński	08-04-2025	13:00	14:30	01:30
<b>14 z 17</b> Przygotowanie receptury Ciasto krojone / Kawa / Amaretto	Maciej Rosiński	08-04-2025	14:30	15:30	01:00
<b>15 z 17</b> Dekorowanie wykonanych receptur	Maciej Rosiński	08-04-2025	15:30	16:45	01:15
<b>16 z 17</b> Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	08-04-2025	16:45	17:00	00:15
<b>17 z 17</b> Walidacja usługi	-	08-04-2025	17:00	17:15	00:15

## 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

### 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 złotym 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, 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 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