



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## TORTY MUSOWE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/11/21/17498/2424140

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 09.04.2025 do 10.04.2025

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 wykonywania nowoczesnych, musowych tortów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje 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
Samodzielnie wypieka, składa nowoczesne torty musowych. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera smaki, aromaty wg poznanych metod oraz tworzy dekoracje przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze	Wywiad swobodny
	Rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	Tworzy nowe wyroby cukiernicze - torty musowe	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje dekoracje na tortach z zachowaniem kontrastu kolorystycznego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie 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?

Zaświadczenie ukończenia szkolenia zawiera szczegółowy zakres tematyczny szkolenia, opis efektów uczenia się wraz z kryteriami ich weryfikacji

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

Zaświadczenie ukończenia szkolenia potwierdza, iż walidacja została przeprowadzona zgodnie z kryteriami weryfikacji efektów uczenia się.

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

Zaświadczenie ukończenia szkolenia posiada informację o odrębnie przeprowadzonej walidacji.

## Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych tortów.

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 zagadnienia cukiernicze -torty
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

### Część praktyczna:

1. Przygotowanie podstawy tortu Kawa/Orzech
2. Przygotowanie podstawy tortu Czekolada mleczna/banan
3. Przygotowanie podstawy tortu Wanilia/malina
4. Przygotowanie podstawy tortu Ciemna czekolada/śliwka
5. Przygotowanie podstawy tortu Mango/Morela/Pomarańcza
6. Przygotowanie podstawy tortu Tiramisu
7. Wykończenie tortów, różne metody dekoracji

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 16</b> Przywitanie, poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante	Maciej Rosiński	09-04-2025	09:00	09:15	00:15
<b>2 z 16</b> Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne wypieki	Maciej Rosiński	09-04-2025	09:15	09:45	00:30
<b>3 z 16</b> Przygotowanie podstaw wypieków	Maciej Rosiński	09-04-2025	09:45	11:00	01:15
<b>4 z 16</b> Przygotowanie Babka maślana z białym makiem i pistacjami	Maciej Rosiński	09-04-2025	11:00	12:30	01:30
<b>5 z 16</b> Przygotowanie Piernik z korzenną śliwką w polowie rocher	Maciej Rosiński	09-04-2025	12:30	13:15	00:45
<b>6 z 16</b> Przerwa	Maciej Rosiński	09-04-2025	13:15	13:30	00:15
<b>7 z 16</b> Przygotowanie Rolada czekoladowa z kremem kawowym i morelą	Maciej Rosiński	09-04-2025	13:30	16:00	02:30
<b>8 z 16</b> Przygotowanie Sernik waniliowy	Maciej Rosiński	09-04-2025	16:00	18:00	02:00
<b>9 z 16</b> Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych	Maciej Rosiński	10-04-2025	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 16</b> Przygotowanie Monoporcja piernik pomarańcza	Maciej Rosiński	10-04-2025	10:30	13:00	02:30
<b>11 z 16</b> Przygotowanie Płyś mleczna czekolada gruszka	Maciej Rosiński	10-04-2025	13:00	13:30	00:30
<b>12 z 16</b> Przerwa	Maciej Rosiński	10-04-2025	13:30	13:45	00:15
<b>13 z 16</b> Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	10-04-2025	13:45	15:30	01:45
<b>14 z 16</b> Wykończenie tortów, różne metody dekoracji	Maciej Rosiński	10-04-2025	15:30	16:45	01:15
<b>15 z 16</b> Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	10-04-2025	16:45	17:00	00:15
<b>16 z 16</b> Walidacja usługi	-	10-04-2025	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

## 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)

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt z przepisami i recepturami i 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

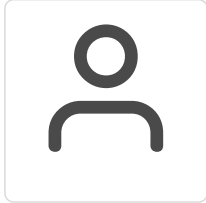
woj. śląskie

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