



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna



## Szkolenie cukiernicze - serniki i torty nowoczesne

Numer usługi 2025/01/27/27524/2525508

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 12.05.2025 do 13.05.2025

2 300,00 PLN brutto

2 300,00 PLN netto

115,00 PLN brutto/h

115,00 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>	Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy kucharzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania i dekoracji serników oraz tortów nowoczesnych.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	09-05-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	20
<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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnej produkcji różnych serników oraz tortów nowoczesnych. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać surowce oraz tworzyć dekoracje.

Szkolenie pozwoli na podniesienie kompetencji cukierniczych w zakresie tworzenia modnych różnorodnych serników i tortów nowoczesnych.

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

<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Metoda walidacji</b>
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje serników na zimno, pieczone i inne oraz różnorodne torty nowoczesne.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów mas serowych do produkcji serników oraz innych surowców do produkcji tortów nowoczesnych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie serniki i torty nowoczesne, wypieka je, składa i odpowiednio dekoruje.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowanie odpowiednich serników i nowoczesnych tortów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	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?**

Tak, 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?**

Tak, Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona 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?**

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

## **Program**

Dwudniowy profesjonalny kurs cukierniczy pod okiem niesamowitego cukierniczego geniusza młodego pokolenia, Zuzanny Sznajderowicz, która na co dzień pracuje ramię w ramię z Kacperem Barzykiem w jednej z bardzo popularnych gdyńskich cukierni - Cakeaway.

Od tej pory nie będziecie zatem mieć dylematu „Tort czy sernik?” A jeśli sernik to „Sernik pieczony czy może na zimno?”. Brzmi obiecująco? Przekonaj się osobiście. Przyjedź na to szkolenie do profesjonalnie wyposażonej pracowni szkoleniowej Szkoły Artystycznej Wiesława Kuci w Lublinie.

**SERNIK** – często nazywany królem deserów. Nie mamy, co do tego żadnych wątpliwości.

Idealny smak, proste składniki oraz znajomość niezbędnych trików produkcyjnych i technologicznych i mamy przepis na sukces.

A Zuzanna i Kacper znają ten przepis najlepiej.

Kochamy wszystkie serniki: i te zwarte, ciężkie, mokre i te puszyste i delikatne, pieczone i serwowane na zimno, duże i mini serniczki. Z dodatkami lub bez. Klasyczne lub wegańskie. Tylko wyobraźnia cukiernika nas ogranicza w tej dziedzinie.

Na naszym dwudniowym kursie poznacie tradycyjne i nowoczesne receptury i omówicie różne techniki pieczenia. Zabierzemy Cię w słodką podróż po sernikowym świecie.

**Co jeszcze Was przygotowaliśmy dla Was na tym wyjątkowym szkoleniu?**

Oczywiście – **TORTY NOWOCZESNE!**

Zuzanna Sznajderowicz pokarze Wam swoje autorskie podejście do tych nowoczesnych i modnych deserów opartych ciasta biszkoptowe. Wszystkie torty będą składane w rantach, **bez użycia form silikonowych!!!**

Aby stworzyć poszczególne kompozycje poznacie podstawowe jak i bardziej zaawansowane techniki cukiernicze.

Przyjedź na to szkolenie, a dostaniesz najlepsze przepisy na te nowoczesne i niezwykle eleganckie desery oraz poznasz tajniki ich produkcji i wykańczania.

Na naszym szkoleniu dodatkowo nauczysz się prezentacji, którą zachwycisz klientów! Forma podania ciast i deserów jest nie mniej ważna niż kompozycje smakowe wypieków.

**Na tym szkoleniu kursanci przygotowują aż 8 wspaniałych wyjątkowych, autorskich receptur składających się z różnorodnych struktur i smaków:**

1. **TORT RED VELVET** (biała czekolada, malina, jogurt, tonka & wanilia)
2. **TORT GIANDUJA** (orzech laskowy, mleczna czekolada, marakuja & mango)
3. **TORT EXOTIC** (mango, marakuja, kokos)
4. **TORT PISTACHIO**(pistacja&wiśnia)
5. **SERNIK BASKIJSKI** (wanilia /pieczony)
6. **SERNIK CZEKOLADOWY** (czekolada 65% / pieczony)
7. **SERNIK KARMELOWY** (słony karmel & tonka & migdał /pieczony)
8. **SERNIK JOGURTOWY** (jogurt & truskawka & mięta / na zimno)
9. **Bonus - receptura dodatkowa MINI SERNIK MATCHA** (matcha & malina)

Usługa kończy się walidacją efektów uczenia się.

Aby stworzyć poszczególne kompozycje poznacie podstawowe jak i bardziej zaawansowane techniki cukiernicze.

Kurs skierowany jest do osób **średnio-zaawansowanych**, ale mile widziane są również osoby **początkujące**, które nie mają czego się obawiać, gdyż wspólnymi siłami zrealizujemy cały program i nauczymy się wielu ciekawych i wartościowych rzeczy.

Przed rozpoczęciem usługi każdy z uczestników przedstawia się i prezentuje poziom, jaki posiada, co do tej pory robił, jakie ma potrzeby i czego oczekuje, co pozwala trenerowi dostosować usługę do poziomu całej grupy.

Minimalna liczba uczestników z jednego zakładu pracy - to jedna osoba, która po usłudze będzie w stanie przekazać współpracownikom, receptury oraz nabytą wiedzę współpracownikom lub podwładnym.

Szkolenie odbywa się w małych grupach- maksymalnie 12 osób w całej grupie;

**Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych/ 10h dydaktycznych dziennie.**

Szkolenie ma na celu przygotowanie do samodzielnego tworzenia nowoczesnych serników oraz wielowarstwowych tortów.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać serniki i tworzyć niezwykle torty nowoczesne. Składać je i tworzyć dekoracje wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Warunkiem nabycia kompetencji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (100 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji serników oraz tortów.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi

walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 15</b> Wprowadzenie, zapoznanie z zasadami BHP, RODO itd	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	08:00	08:15	00:15
<b>2 z 15</b> Przedstawienie planu szkolenia, przedstawienie się uczestników	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	08:15	08:30	00:15
<b>3 z 15</b> Omówienie surowców, sprzętu narzędzi i maszyn w nowoczesnej produkcji cukierniczej	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	08:30	10:15	01:45
<b>4 z 15</b> Przygotowanie blatów i ciast na spody serników i tortów	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	10:15	12:00	01:45
<b>5 z 15</b> przerwa	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	12:00	12:15	00:15
<b>6 z 15</b> Wypiek serników	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	12:31	16:15	03:44
<b>7 z 15</b> Podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	08:00	08:15	00:15
<b>8 z 15</b> Plan na dzień dzisiejszy - co po kolei	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	08:15	08:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>9 z 15</b> Przygotowanie dekoracji do serników i tortów	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	08:30	10:15	01:45
<b>10 z 15</b> Składanie poszczególnych tortów i serników i stabilizacja	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	10:15	12:00	01:45
<b>11 z 15</b> przerwa	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	12:00	12:15	00:15
<b>12 z 15</b> Dekorowanie i wykańczanie serników i tortów	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	12:15	14:30	02:15
<b>13 z 15</b> Przygotowanie ekspozycji wypieczonych tortów i serników	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	14:30	15:00	00:30
<b>14 z 15</b> Podsumowanie szkolenia, pytania, wręczenie certyfikatów	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	15:00	15:45	00:45
<b>15 z 15</b> walidacja szkolenia	-	13-05-2025	15:45	16:15	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	115,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,00 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Zuzanna Sznajderowicz

Zuzanna Sznajderowicz na co dzień odpowiada za produkcję tortów i ciast w renomowanej trójmiejskiej cukierni „Cakeaway”, którą współtworzy z Kaprem Barzykiem od ponad trzech lat. Doświadczenie cukiernicze zdobywała w Hiszpanii pod okiem Hansa Ovando i Eleny Adell w międzynarodowej szkole „Be Chef” w Barcelonie. Brała udział w szkoleniach prowadzonych przez światowej sławy szefów jak Toni Rodriguez czy Michelle Willeume. Jej mocną stroną są nowoczesne torty musowe oraz monoporcje i serniki, w których stara się zaskoczyć strukturami i smakami. Ponad to Zuzanna to bardzo skupiona, odpowiedzialna i wspaniale zorganizowana młoda osoba – można się od niej nauczyć bardzo skrupulatnej organizacji i planowania produkcji, a także dbania o szczegóły. Zuzanna od kilku lat brała czynny udział jako współprowadząca szkolenia razem z Kacprem Barzykiem w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia. Zuzanna ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

### Podczas szkolenia zapewniamy:

1. stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
2. surowce
4. certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia
5. fartuszek z logo szkoły na własność

## Informacje dodatkowe

### UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników-15 min na każde 4 godzin, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
2. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
3. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
4. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
5. 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,

## Adres

ul. Wojciechowska 3

20-704 Lublin

woj. lubelskie

Zapewniamy:

-Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały

-Surowce

-Skrypt z recepturami

-Fartuch z logo szkoły na własność

-Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia

Nasze nowe studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia.

Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy.

Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów.

Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdego wymagania.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Nowak**

**E-mail** [studio@kucia.com.pl](mailto:studio@kucia.com.pl)

**Telefon** (+48) 669 976 731