



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



SŁODKI STÓŁ I WYPIEKI W NOWOCZESNYM WYDANIU - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/02/05/17498/2541343

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 19.05.2025 do 20.05.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

208,33 PLN brutto/h

208,33 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które są zainteresowane rozwijaniem swoich umiejętności w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych i tworzenia eleganckich słodkich stołów. Grupa docelowa obejmuje: cukierników i pasjonatów cukiernictwa, właścicieli i menedżerów cukierni oraz lokali gastronomicznych, osoby planujące otwarcie własnej działalności cukierniczej, firmy eventowe i organizatorzy uroczystości, szefowie kuchni i pracownicy branży gastronomicznej.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	05-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych słodkich stołów czyli deserów z zakresu monoporcji, tortów musowych, makaroników, tartaletek, tart, ptysiów, eklerów i bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać 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
Uczestnik samodzielne tworzenie nowoczesnych słodkich stołów czyli deserów z zakresu monoporcji, tortów musowych, makaroników, tartaletek, tart, ptysiów, eklerów i bezy. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzy dekoracje wykorzystując wiedzę 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- monoporcje, torty musowe, makaroniki, tartaletki, tart, ptysie, eklery i bezy	Wywiad swobodny
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod	Wywiad swobodny
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty	Wywiad swobodny
	Wykonuje dekoracje na przygotowanych wypiekach z zachowaniem kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	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?

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 osób, które są zainteresowane rozwijaniem swoich umiejętności w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych i tworzenia eleganckich słodkich stołów. Grupa docelowa obejmuje: cukierników i pasjonatów cukiernictwa, właścicieli i menedżerowie cukierni oraz lokali gastronomicznych, osoby planujące otwarcie własnej działalności cukierniczej, firmy eventowe i organizatorzy uroczystości, szefowie kuchni i pracownicy branży gastronomicznej.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne słodkie stoły - zagadnienia cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego
- 4) Zapoznanie się z organizacją i higieną pracy na stanowiskach
- 5) Omówienie wykonywania receptur szkoleniowych

Część praktyczna:

- 1) Przygotowywanie wypieków według poznanych receptur: monoporcji, tortów musowych, makaroników, tartaletek, tart, ptysiów, eklerów i bezy
- 2) Wykonywanie dekoracji na wypiekach cukierniczych
- 3) Techniki podawania wypieków, deserów według poznanych zasad dekoracji i zachowania kontrastu kolorystycznego

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, wypełnienie testu post, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych słodkich stołów czyli deserów z zakresu monoporcji, tortów musowych, makaroników, tartaletek, tart, ptysiów, eklerów i bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	208,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	208,33 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

Skrypty 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 225

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