



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



TORTY PIĘTROWE I DEKORACJE 2.0

Numer usługi 2025/02/10/17498/2551674

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 31.05.2025 do 01.06.2025

10 800,00 PLN brutto

10 800,00 PLN netto

450,00 PLN brutto/h

450,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji od pieczenia biszkoptu po wykończenie.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	27-05-2025
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 składania tortów oraz stosowania różnych metod dekoracji w różnych stylach. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania i transportu tortu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne składanie tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Wypiekanie i składanie kilkupiętrowych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy i frużeliny.	Wywiad swobodny
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania.	Wywiad swobodny
	Opisuje techniki pozbywania się "pęknięć", "bul" i pęcherzy.	Wywiad swobodny
	Ozdabia torty stosując różne metody dekoracji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Skląda schłodzone torty w całość.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Łączy poszczególne piętra w tortach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Zabezpiecza torty piętrowe, tak aby przetrwały transport.	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
Samodzielnie piecze biszkopty wg poznanych przepisów oraz metod.	Wypieka poszczególne piętra biszkoptów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego składania tortów oraz stosowania różnych metod dekoracji w różnych stylach. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania i transportu tortu.

Dzień I

Część teoretyczna:

- Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów
- Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin - skrypt z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero, Oreo, cytrusowy, na cztery rodzaje biszkoptów, żelki, frużeliny, kremy do tynkowania 3 rodzaje
- Opis różnych technik dekoracji: wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych, praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne
- Omówienie metody transportu

Część praktyczna:

- Wypiek biszkoptu

Dzień II

Część praktyczna:

- Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu
- Wbicie wsporników
- Tynkowanie - warstwa okruszkowa i warstwa główna
- Tynkowanie na kant
- Techniki pozbywania się pęknięć, "buł", pęcherzy
- Dekorowanie poznanymi metodami
- Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

Przerwy w zajęciach realizowane będą według zgłaszanych potrzeb uczestników szkolenia.

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	10 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	10 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	450,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Agnieszka Oskierko-Damian

Cukiernik z wykształcenia - ukończyła szkołę cukierniczą we Wrocławiu, technolog żywienia, wirtuoz dekoracji w dziedzinie tortów piętrowych. Prowadzi swoją Pracownię cukierniczą od czterech lat. Praktyk i autodydaktyk latami ciągle doskonali swój warsztat i technikę pracy dzięki czemu szkolenia opiera na solidnych fundamentach wiedzy i praktyki. Szkoleniowiec od 2019 roku - przeszkoliła ok. 300 osób.



2 z 2

Renata Skała

Ekspert z zakresu cukiernictwa, właścicielka cukierni/kawiarni SKAŁA. Od lat związana ze słodkim biznesem. Na co dzień zarządza cukiernią/ kawiarnią oraz prowadzi szkolenia w swojej pracowni w Zawierciu.

Renata Skała, ekspert z zakresu cukiernictwa, właścicielka cukierni/kawiarni SKAŁA. Od lat związana ze słodkim biznesem.

Kwalifikacje zawodowe potwierdza otrzymany w 2018 roku dyplom Mistrza w zawodzie cukiernik. Posiada ukończony kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodów.

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (ilość przeprowadzonych szkoleń rocznie - 6, ilość przeszkolonych rocznie osób - 75).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Przerwy w zajęciach realizowane będą według zgłaszanych potrzeb uczestników szkolenia.
- 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 Kierunek Kariera Zawodowa
- 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

Telefon (+48) 507 845 601