



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



PODSTAWY CUKIERNICTWA OD A DO Z - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/02/19/17498/2568977

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 25.08.2025 do 26.08.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

108,70 PLN brutto/h

108,70 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 cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu cukiernictwa.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
Data zakończenia rekrutacji	18-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
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

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia złożonych wypieków cukierniczych i nowoczesnych deserów musowych.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć zaawansowane dekoracje wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje samodzielnie nowoczesne wypieki, desery musowe.	Opisuje zaawansowane zagadnienia cukiernicze.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia specjalistyczne połączenia aromatów, tekstur oraz skomplikowane połączenia smakowe	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje złożone techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
Stosuje zastosowanie w produkcji cukierniczej ciast parzonych, ciast kruchych, musów, konfitur i kremów na bazie czekolady.	Tworzy nowoczesne ciasta - eklery, tarty, serniki, ciasta parzone Paris Brest, torty, ciasta drożdżowe, desery w szkle.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wypieka wyroby z dodatkiem musów owocowych, kremów czekoladowych, konfitur owocowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Dekoruje wyroby cukiernicze zgodnie z nowoczesnymi trendami.	Temperuje czekoladę i produkuje zaawansowane dekoracje czekoladowe.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykańcza wypieki przy zastosowaniu lustrzanej polewy mirror glaze.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje zasady komunikacji interpersonalnej.	Stosuje poznane metody dekoracji, wykorzystując je na przygotowanych wypiekach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przekazuje swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym.	Wywiad swobodny
	Posiada kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania pracy w zespole, odpowiednio 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 rozdzielnosc funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

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

Przywitanie i poznanie uczestników.

Omówienie harmonogramu pracy oraz nowoczesnych zagadnień cukierniczych

Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe

Charakteryzacja wypieków, omówienie receptur szkoleniowych

Produkcja wyrobów na podstawie ciast bazowych: eklerów, serników, tart, tortów nowoczesnych, ciastek czekoladowych, deserów w szklance, ciasta drożdżowego z konfiturą,

Charakteryzacja zastosowania konfitur, musów oraz czekolady w produkcji cukierniczej.

Zastosowanie w produkcji cukierniczej musów owocowych, kremów czekoladowych, konfitur owocowych.

Wykonanie musów, kremów konfitur zgodnie z poznanymi recepturami.

Dekorowanie wyrobów cukierniczych zgodnie z nowoczesnymi trendami.

Temperowanie czekolady i produkcja zaawansowanych dekoracji czekoladowych.

Przygotowanie dekoracji oraz wykończenie wypieków.

Wykorzystanie poznanych i przygotowanych dekoracji do końcowego wykończenia wypieków.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Walidacja usługi

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

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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	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 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 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
- 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

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601