



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## DESERY RESTAURACYJNE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/02/20/17498/2572095

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 29.09.2025 do 30.09.2025

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>	Szkolenie skierowane jest do osób związanych z gastronomią oraz pasjonatów cukiernictwa, którzy chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie przygotowywania nowoczesnych deserów restauracyjnych. Grupą docelową będą szefowie kuchni i kucharze, cukiernicy i pastry chefowie, pracownicy firm cateringowych oraz pasjonaci cukiernictwa  Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolsk Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	22-09-2025
<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 i przygotowywania nowoczesnych, fine diningowych deserów, które spełniają najwyższe standardy gastronomi. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi zdobyć umiejętność przygotowywania nowoczesnych deserów, komponować smaki i tekstury w harmonijny sposób, optymalnie przygotowywać produkcję w zoptymalizowany sposób, wprowadzać innowacyjne rozwiązania cukiernicze oraz prezentować desery zgodnie z etyką.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna i potrafi zastosować techniki wykorzystywane w nowoczesnym cukiernictwie, takie jak moussy, żele, chrupiące elementy, emulsje czy praca z czekoladą.	Uczestnik poprawnie wykonuje co najmniej jedną z omawianych technik podczas warsztatów praktycznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi komponować smaki i tekstury tak, aby stworzyć harmonijny, atrakcyjny dla gości restauracyjnych deser.	Przygotowany deser zawiera zbalansowane elementy (np. krem, chrupkość, kwasowość, słodycz) i spełnia kryteria estetyczne.	Wywiad swobodny
Przygotowany deser zawiera zbalansowane elementy (np. krem, chrupkość, kwasowość, słodycz) i spełnia kryteria estetyczne.	Deser jest starannie ułożony na talerzu, wykorzystuje różne techniki dekoracyjne i wygląda profesjonalnie.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi zaplanować i zorganizować pracę nad deserami, przygotowując elementy z wyprzedzeniem oraz optymalizując czas pracy.	Uczestnik potrafi wykonać zadanie w określonym czasie i stosuje zasady mise en place.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna aktualne trendy w cukiernictwie restauracyjnym, np. desery wegańskie, fit, niskocukrowe, wykorzystanie nietypowych składników.	Uczestnik potrafi wskazać i omówić co najmniej dwa nowoczesne trendy cukiernicze oraz zastosować je w praktyce.	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 rozdzielnie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z gastronomią oraz pasjonatów cukiernictwa, którzy chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie przygotowywania nowoczesnych deserów restauracyjnych. Grupą docelową będą szefowie kuchni i kucharze, cukiernicy i pastry chefowie, pracownicy firm cateringowych oraz pasjonaci cukiernictwa

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolsk Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników

### Część teoretyczna:

- charakteryzacja metod łączenia smaków
- opis metod dobierania aromatów i zachowania tekstur
- omówienie podstaw tworzenia tortów nowoczesnych
- opracowanie techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.

### Część praktyczna:

- • Pistacja/ malina/ burak - Wegański
- • Orzechy laskowe/ karmel/ kminek - Wegetariański
- • Czekolada/ śliwka/ piernik - Wegetariański
- • Kawa/ mascarpone/ whisky
- • Czerwone owoce/ beza/ palona białą czekolada

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia i przygotowywania nowoczesnych, fine diningowych deserów, które spełniają najwyższe standardy gastronomi. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi zdobyć umiejętność przygotowywania nowoczesnych deserów, komponować smaki i tekstury w harmonijny sposób, optymalnie przygotowywać produkcję w zoptymalizowany sposób, wprowadzać innowacyjne rozwiązania cukiernicze oraz prezentować desery zgodnie z etetyką.

## 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 kwalifikowalnej 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