



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



SŁODKI STÓŁ - DESERY BANKIETOWE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/02/21/17498/2573949

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 12.11.2025 do 13.11.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

147,06 PLN brutto/h

147,06 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 zainteresowanych cukiernictwem, zarówno amatorów, jak cukierników i piekarzy oraz dla osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	05-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	17
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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na słodkie stoły. 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 samodzielnie tworzy nowoczesne wypieki na słodkie stoły. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz tworzenie dekoracji przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzacja nowoczesnych zagadnień cukierniczych.	Wywiad swobodny
	Opisuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Wywiad swobodny
	Tworzy nowoczesne wyroby cukiernicze - tarty, torty, monodesery, makaroniki, verrines.	Wywiad swobodny
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod.	Wywiad swobodny
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.	Wywiad swobodny
	Wykonuje dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu 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 rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych cukiernictwem, zarówno amatorów, jak cukierników i piekarzy oraz dla osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów.

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

Przywitanie i poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- 1.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze,
- 2.Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego,
- 3.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze,
- 4.Wykończenie, dekorowanie wypieków (różne techniki) - teoretyczny blok

Część praktyczna:

1. Przygotowanie baz do wypieków: Pate choux/ karmel/ orzech, Tarta czekoladowa/ czerwone owoce/migdał
2. Przygotowanie baz do wypieków: Dacquoise/ morela/ kardamon, Tort biała czekolada/ truskawka
3. Wykonanie deseru: Verrines: malina/ pistacja
4. Wykonanie deseru: Verrines: mleczna czekolada/ kawa
5. Wykonanie deseru: Monodeser: orzech/ jeżyna
6. Wykonanie deseru: Macarons: malina/ rozmaryn, karmel/ mango
- 7.Wykończenie wypieków (różne techniki)- praktyka

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na słodkie stoły.

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.					

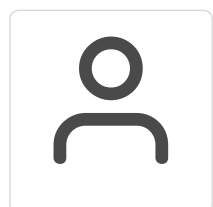
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,06 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,06 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 Narodowej Sekcji Cukierniczej.

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

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
- 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

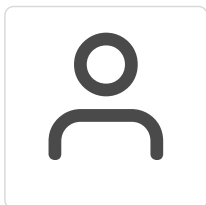
woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska By Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601