



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

988 ocen

ŚWIĄTECZNE WYPIEKI - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/02/21/17498/2574080

📍 Radzionków / stacjonarna

🍽 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 24.11.2025 do 25.11.2025

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
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nauczyć się przygotowywania wyjątkowych świątecznych wypieków, łączących tradycyjne smaki z nowoczesnymi technikami cukierniczymi. Grupą docelową będą : Pasjonaci domowego cukiernictwa, Cukiernicy i pastry chefowie, Właściciele cukierni, kawiarni i piekarni, Kucharze i pracownicy gastronomii, Osoby planujące otwarcie własnej działalności cukierniczej, Firmy cateringowe i eventowe. Szkolenie obejmuje naukę przygotowywania klasycznych świątecznych wypieków (np. pierniki, makowce, serniki, strucli) w nowoczesnej odsłonie, z zastosowaniem nowych technik, dekoracji oraz połączeń smakowych. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery, Kierunek - Rozwój oraz Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	17-11-2025
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

Celem szkolenia jest nauka technik cukierniczych pozwalających na przygotowanie tradycyjnych świątecznych wypieków w nowoczesnej odsłonie. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności niezbędne do tworzenia wyjątkowych deserów, które łączą klasyczne smaki z nowoczesnymi technikami i dekoracjami. Szkolenie pozwoli uczestnikom zdobyć kompleksową wiedzę i praktyczne umiejętności, które umożliwią im przygotowanie efektownych, aromatycznych i pięknie udekorowanych świątecznych wypieków.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik opisuje zasady organizacji stanowiska pracy i harmonogram działań w pracowni cukierniczej.	Prawidłowo wskazuje elementy stanowiska i etapy pracy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje tradycyjne świąteczne wypieki oraz ich nowoczesne odsłony.	Wymienia przykłady i opisuje modyfikacje klasycznych receptur.	Wywiad swobodny
Uczestnik wyjaśnia zasady doboru aromatów, tekstur i połączeń smakowych.	Podaje przykłady zestawień smakowych i ich uzasadnienie.	Wywiad swobodny
Uczestnik omawia techniki dekoracji i sposoby budowania kontrastów kolorystycznych.	Opisuje przykłady zastosowania kontrastu i dekoracji.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje świąteczne wypieki w nowoczesnej odsłonie (np. sernik, rolada, monoporcje, macarons).	Samodzielnie wykonuje minimum 3 rodzaje deserów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje nowoczesne techniki cukiernicze w pracy z ciastami, kremami i dekoracjami.	Wykorzystuje co najmniej dwie różne techniki dekoracji i wykończenia.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik dobiera i komponuje smaki oraz aromaty w deserach.	Opracowuje recepturę lub modyfikację na bazie dostępnych składników.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik prezentuje swoje wyroby w formie profesjonalnej ekspozycji cukierniczej.	Ekspozycja jest estetyczna i spójna wizualnie.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik podejmuje decyzje dotyczące doboru receptur i sposobów dekoracji.	Wybiera sposób wykonania i uzasadnia go.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik współpracuje w grupie i dzieli się odpowiedzialnością.	Aktywnie uczestniczy w zadaniach grupowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik dba o estetykę i jakość przygotowywanych wypieków.	Wypieki spełniają kryteria jakościowe (smak, tekstura, wygląd).	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?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nauczyć się przygotowywania wyjątkowych świątecznych wypieków, łączących tradycyjne smaki z nowoczesnymi technikami cukierniczymi. Grupą docelową będą : Pasjonaci domowego cukiernictwa, Cukiernicy i pastry chefowie, Właściciele cukierni, kawiarni i piekarni, Kucharze i pracownicy gastronomii, Osoby planujące otwarcie własnej działalności cukierniczej, Firmy cateringowe i eventowe. Szkolenie obejmuje naukę przygotowywania klasycznych świątecznych wypieków (np. pierniki, makowce, serniki, strucli) w nowoczesnej odsłonie, z zastosowaniem nowych technik, dekoracji oraz połączeń smakowych.

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

Przywitanie, poznanie uczestników

Część teoretyczna:(6 godzin dydaktycznych).

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:(17 godzin dydaktycznych).

1. Przygotowanie receptury Babka maślana z białym makiem
- 2.Przygotowanie receptury Piernik z konfiturą śliwkową i kremem cytrynowym
- 3.Przygotowanie receptury Rolada czekoladowa z kawą i mango
- 4.Przygotowanie receptury Świąteczny Sernik z Pistacją
- 5.Przygotowanie receptury Monoporcja Mleczna Czekolada/Piernik/Pomarańcza/Morela
- 6.Przygotowanie receptury Płyty karmelowej z gruszką
- 7.Przygotowanie receptury Macarons Orzech Cynamon Karmel
- 8.Przygotowanie receptury Świąteczna Szarlotka z Kremem Cynamonowym

- 9.Przygotowanie receptury Tort szampan z karmelem i cytryną
- 10.Przygotowanie receptury Świąteczny Dacquoise Orzechowy z bakaliami
- 11. Wykończenie wypieków, różne metody dekoracji

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach rzeczywistych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja ujęta w harmonogramie, wlicza się w czas trwania szkolenia i stanowi koszt kwalifikowalny usługi.

Przerwy w trakcie trwania usługi, nie wliczają się w czas trwania

Celem szkolenia jest nauka technik cukierniczych pozwalających na przygotowanie tradycyjnych świątecznych wypieków w nowoczesnej odsłonie. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności niezbędne do tworzenia wyjątkowych deserów, które łączą klasyczne smaki z nowoczesnymi technikami i dekoracjami. Szkolenie pozwoli uczestnikom zdobyć kompleksową wiedzę i praktyczne umiejętności, które umożliwią im przygotowanie efektownych, aromatycznych i pięknie udekorowanych świątecznych wypieków.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym.

Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Przywitanie, poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante	Maciej Rosiński	24-11-2025	09:00	09:15	00:15
2 z 20 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne wypieki	Maciej Rosiński	24-11-2025	09:15	10:45	01:30
3 z 20 Przygotowanie podstaw wypieków	Maciej Rosiński	24-11-2025	10:45	11:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 20 Przygotowanie Babka maślana z białym makiem i pistacjami	Maciej Rosiński	24-11-2025	11:30	12:30	01:00
5 z 20 Przygotowanie Piernik z korzenną śliwką w polowie rocher	Maciej Rosiński	24-11-2025	12:30	13:45	01:15
6 z 20 Przerwa	Maciej Rosiński	24-11-2025	13:45	14:00	00:15
7 z 20 Przygotowanie Rolada czekoladowa z kremem kawowym i morelą	Maciej Rosiński	24-11-2025	14:00	16:00	02:00
8 z 20 Przygotowanie Sernik waniliowy	Maciej Rosiński	24-11-2025	16:00	17:00	01:00
9 z 20 Przygotowanie Monoporcja/Mleczna Czekolada/Piernik/Pomarańcza/Morela	Maciej Rosiński	24-11-2025	17:00	18:00	01:00
10 z 20 Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych	Maciej Rosiński	25-11-2025	09:00	10:30	01:30
11 z 20 Przygotowanie Płyś Karmelowy z Gruszką	Maciej Rosiński	25-11-2025	10:30	11:30	01:00
12 z 20 Przygotowanie Macarons/Orzech/Cynamon/Karmel	Maciej Rosiński	25-11-2025	11:30	12:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 20 Przerwa	Maciej Rosiński	25-11-2025	12:30	12:45	00:15
14 z 20 Przygotowanie Świąteczna Szarlotka z Kremem Cynamonowym	Maciej Rosiński	25-11-2025	12:45	13:45	01:00
15 z 20 Przygotowanie Tort szampan z karmelem i cytryną	Maciej Rosiński	25-11-2025	13:45	14:15	00:30
16 z 20 Przygotowanie Świąteczny Dacquoise Orzechowy z bakaliami	Maciej Rosiński	25-11-2025	14:15	15:00	00:45
17 z 20 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	25-11-2025	15:00	16:00	01:00
18 z 20 Wykończenie tortów, różne metody dekoracji	Maciej Rosiński	25-11-2025	16:00	16:45	00:45
19 z 20 Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	25-11-2025	16:45	17:30	00:45
20 z 20 Walidacja usługi	-	25-11-2025	17:30	17:45	00:15

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 i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja ujęta w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowi koszt kwalifikowalny usługi
- Przerwy ujęte w harmonogramie, nie wliczają się w czas trwania
- 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
- Zawarto umowę z Wojewódzkim Urzędem Pracy w ramach projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe.
- 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

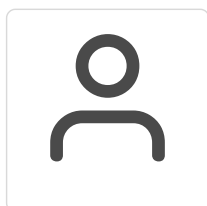
woj. śląskie

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