



PRINCIPE Szymon  
Sapiaha

Brak ocen dla tego dostawcy

## Kurs: czekolada poziom I

Numer usługi 2025/02/22/177120/2576258

- 📍 Orle / stacjonarna
- 👤 Usługa szkoleniowa
- 🕒 30 h
- 📅 19.03.2025 do 21.03.2025

8 100,00 PLN brutto

8 100,00 PLN netto

270,00 PLN brutto/h

270,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupę docelową będą stanowiły osoby zainteresowane podniesieniem swoich umiejętności, wiedzy i kompetencji w zakresie cukiernictwa - pracy z czekoladą  Uczestnikami szkoleń będą osoby samozatrudnione, pracodawcy oraz pracownicy
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	8
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-03-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	30
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

## Cel

### Cel edukacyjny

Uczestnik szkolenia uzyska wiedzę teoretyczną i praktyczną w zakresie cukiernictwa - tematyka CZEKOLADA. Po ukończonym kursie będzie potrafił samodzielnie pracować z czekoladą.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wiedza o produkcji czekolady	ankieta ex-ante analiza ex-post	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	pytania w trakcie szkolenia	Wywiad swobodny
umiejętność temperowania czekolady	obserwacja trenera	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	pytania techniczne od trenera	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

Uczestnik szkolenia uzyska zaświadczenie o przeprowadzonym kursie


#### Informacje


Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	nie dotyczy
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	PRINCIPE Szymon Sapieha
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak


## Program

**Kurs: Czekolada poziom I**

 **Forma:** Teoria + Praktyka

 **Grupa docelowa:** Osoby początkujące, pasjonaci czekolady, osoby planujące rozpoczęcie działalności w branży czekoladowej i cukierniczej

 **Godziny szkolenia:** 8:00 – 18:00 (z przerwami)

 **Przerwy:** Co 4 godziny zegarowe – 15 minut

## **Dzień 1 – Czekolada – Teoria i Praktyka**

### **8:00 – 10:30 | Wprowadzenie do czekolady rzemieślniczej**

- Historia czekolady – od ziarenka do gotowego produktu
- Różne rodzaje czekolady: gorzka, mleczna, biała – ich cechy i zastosowania
- Jak czekolada wpływa na teksturę i smak produktów

### **10:30 – 12:30 | Proces produkcji czekolady**

- Fermentacja, suszenie i prażenie ziarna kakaowego
- Maszynki do mielenia i temperowanie czekolady – jak przeprowadzić te procesy prawidłowo
- Jak stworzyć idealną czekoladę do dalszej obróbki i dekoracji

### **12:30 – 12:45 | Przerwa**

### **12:45 – 14:30 | Czekoladowe narzędzia i techniki dekoracyjne**

- Wykorzystanie opalarki i sprężarki do dekoracji czekoladowych
- Tworzenie czekoladowych ozdób: płatki, kruszywa, laski czekoladowe
- Praca z formami – jak uzyskać precyzyjne detale

### **14:30 – 16:00 | Praliny – przygotowanie korpusów**

- Przygotowanie form do pralin – malowanie i wylewanie korpusów
- Wybór odpowiedniej czekolady do tworzenia korpusów
- Zastosowanie sprężarki i opalarki do poprawy jakości i wyglądu

### **16:00 – 18:00 | Praliny – Wypełnienia i Zamykanie**

- Przygotowanie genaszy do pralin: różne smaki i techniki
- Zamykanie pralin – jak wykonać idealne zamknięcie
- Dekorowanie pralin – jak dodać eleganckie elementy do środka i zewnątrz

## **Dzień 2 – Dekorowanie Czekolady i Zaawansowane Techniki Praliny**

### **8:00 – 10:30 | Temperowanie czekolady – zaawansowane techniki**

- Temperowanie czekolady – jak uzyskać idealną konsystencję do formowania
- Proces temperowania: ręczne i maszynowe metody
- Jak rozpoznać, czy czekolada jest odpowiednio temperowana

### **10:30 – 12:30 | Zaawansowane techniki dekoracyjne z czekolady**

- Dekorowanie form: użycie czekolady do tworzenia ozdób w pralinkach i innych słodyczach
- Rzeźbienie czekoladą, malowanie i tworzenie ozdób na czekoladowych powierzchniach
- Tworzenie własnych czekoladowych narzędzi i akcesoriów do dekoracji

### **12:30 – 12:45 | Przerwa**

### **12:45 – 14:30 | Praliny – Praktyczne ćwiczenia**

- Praca z różnymi rodzajami czekolady do przygotowania pralin
- Wykonywanie pralin z różnymi wypełnieniami: ganache, marcepan, kremy owocowe
- Dekorowanie i zamykanie pralin z użyciem czekoladowych akcesoriów

## 14:30 – 16:00 | Czekoladowe ozdoby – Jak tworzyć różne elementy dekoracyjne

- Wykonywanie czekoladowych talerzyków, rurek, wzorków i elementów do dekoracji innych deserów
- Jakie techniki dekoracyjne zastosować do pralin, czekoladowych ciast, babeczek

## 16:00 – 18:00 | Czekoladowe kompozycje – łączenie pralin i dekoracji

- Jak stworzyć czekoladową kompozycję na talerzu, w opakowaniach i w koszach prezentowych
- Tworzenie eleganckich aranżacji czekoladowych na słodkich bufetach

## Dzień 3 – Słodki Bufet i Walidacja Szkolenia

### 8:00 – 10:30 | Przygotowanie słodkiego bufetu – kompozycja i techniki

- Co wchodzi w skład słodkiego bufetu i jak łączyć różne elementy dekoracyjne
- Praliny jako elementy bufetu: jak je prezentować i dekorować
- Wybór odpowiednich czekoladowych elementów do bufetu

### 10:30 – 12:30 | Pieczenie i dekorowanie elementów bufetu

- Przygotowanie bezy, ptysi francuskie, madalenki i cake popsy – dekorowanie i dobór czekolady
- Tworzenie eleganckich słodkich prezentacji: ciastka, mini-desery, ptysie

### 12:30 – 12:45 | Przerwa

### 12:45 – 14:30 | Dekoracja bufetu – aranżacja i wykończenie

- Łączenie wszystkich elementów bufetu – jak stworzyć spójną kompozycję
- Techniki aranżacji bufetu: kolory, formy, estetyka
- Praktyczne ćwiczenia – układanie i dekorowanie bufetu

### 14:30 – 16:00 | Walidacja – Marta Jędro


- Test teoretyczny sprawdzający wiedzę z zakresu produkcji czekolady, pralin i dekoracji
- Ocena praktycznych umiejętności uczestników – przygotowanie pralin i dekoracji

### 16:00 – 18:00 | Podsumowanie wyników walidacji i wręczenie certyfikatów

- Omówienie wyników walidacji
- Wręczenie certyfikatów ukończenia szkolenia
- Zakończenie kursu i pożegnanie

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
 Czekolada	Arkadiusz Natorski	19-03-2025	08:00	16:00	08:00

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	8 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	8 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	270,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	270,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Arkadiusz Natorski

Cukiernik z dyplomem Mistrza, specjalizujący się w pracy z czekoladą. Pastry Chef w Belvedere Catering Group, doradca technologiczny w Barry Callebaut Polska, największego producenta czekolady na świecie. Prowadzi szkolenia dla młodych adeptów szkół o profilu cukierniczym, gdzie z powodzeniem wykorzystuje pedagogiczne wykształcenie. W cukiernictwie pociągają go klasyczne smaki, wykonane w nietuzinkowy sposób. W pracy cukiernika stawia na klasykę, prostotę i elegancję.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję

Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w

którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu.

Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli Dostawcy tych usług.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Przedsiębiorcom lub Pracownikom przedsiębiorcy, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

## Adres

ul. Szkolna 19  
84-252 Orle  
woj. pomorskie

Sala powinna mieć powierzchnię minimum 50-70 m<sup>2</sup>, by pomieścić do 10-12 uczestników. Stoliki robocze zapewniają przestrzeń i komfort pracy, a sala powinna być podzielona na strefy: pieczenia, temperowania czekolady oraz dekoracji.

Do produkcji czekolady i pralin wymagany jest pasteryzator, temperówka, sprężarka, opalarka oraz różne formy do pralin. Niezbędne są także narzędzia do wycinania dekoracji, czekoladownica do przechowywania czekolady, a także wagi precyzyjne i termometry do kontrolowania temperatury.

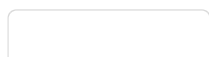
W strefie pieczenia znajdują się profesjonalne piece cukiernicze, miksery planetarne, szokówka do chłodzenia, formy do ciast i ranty cukiernicze. W części dekoracyjnej używane będą pędzle, szpatułki, torebki cukiernicze i masa cukrowa. Ważne jest także odpowiednie oświetlenie, wentylacja i zasilanie.

W sali należy zapewnić odpowiednią przestrzeń do degustacji oraz przechowywania narzędzi i składników.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



Marta Jędro



**E-mail** [martajedro@wp.pl](mailto:martajedro@wp.pl)

**Telefon** (+48) 507 793 675