



PRINCIPE Szymon  
Sapiaha

Brak ocen dla tego dostawcy

## KURS: Czekolada praliny i monoporcje

Numer usługi 2025/02/22/177120/2576317

- 📍 Orle / stacjonarna
- 👤 Usługa szkoleniowa
- 🕒 40 h
- 📅 01.04.2025 do 04.04.2025

10 800,00 PLN brutto

10 800,00 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>	Grupą docelową są osoby pracujące lub pracodawcy, którzy chcą zdobyć wiedzę teoretyczną i praktyczną w zakresie pracy z czekoladą
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	8
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	27-03-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<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 usługi zdobędzie wiedzę teoretyczną i praktyczną w zakresie cukiernictwa - praca z czekoladą

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wiedza, umiejętności teoretyczne i praktyczne	analiza ex-ante analiza ex-post	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Pytania teoretyczne dotyczące pracy	Wywiad swobodny
Praca z czekoladą	Obserwacja Trenera	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Pytania teoretyczne dotyczące pracy	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

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

Uczestnik szkolenia otrzyma Certyfikat ukończenia szkolenia

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

Tak

#### Informacje


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


## Program

**Szkolenie: Czekolada Rzemieśnicza i Cukiernictwo – Praliny, Torty, Monoporcje i Słodki Bufet**

 **Poziom:** Początkujący

 **Forma:** Teoria + Praktyka

 **Grupa docelowa:** Osoby początkujące, pasjonaci cukiernictwa i 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 – Praliny i Przygotowanie Form

### 8:00 – 10:30 | Wprowadzenie do pralinek – teoria i przygotowanie form

- Historia pralin i ich rodzaje
- Przygotowanie form do pralin: malowanie form i wylewanie korpusów
- Wykorzystanie sprzętu: sprężarka, opalarka, formy na praliny

### 10:30 – 12:30 | Przygotowanie genaszy do pralin

- Czym jest ganache i jak przygotować różne rodzaje
- Techniki wylewania genaszy do form i zamykanie pralin
- Wybór odpowiednich składników i technologia przygotowania

### 12:30 – 12:45 | Przerwa

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

- Malowanie form i wylewanie korpusów
- Wykorzystanie sprzętu: sprężarka, opalarka
- Przygotowanie ganache do różnych pralin i ich zamykanie

### 14:30 – 16:00 | Techniki dekoracyjne i wykończenie pralin

- Dekorowanie pralin: użycie złota, czekolady, proszków
- Najczęstsze błędy i jak je unikać
- Zastosowanie czekoladników w dekoracji

### 16:00 – 18:00 | Podsumowanie dnia i analiza pralin

- Omówienie wykonanych pralin i ich wyglądu
- Wymiana doświadczeń, pytania i odpowiedzi

## Dzień 2 – Torty i Monoporcje

### 8:00 – 10:30 | Przygotowanie tortów i monoporcji

- Wprowadzenie do tortów i monoporcji – zasady i techniki pracy
- Przygotowanie 6 rodzajów monoporcji i 6 tortów (można połączyć)
- Wymagany sprzęt: szokówka, formy, ranty

### 10:30 – 12:30 | Odpieki i inserty

- Jak przygotować idealny biszkopt, spód do tortów i monoporcji
- Inserty: przygotowanie, napełnianie i montowanie
- Najczęstsze błędy przy odpieku i insertach

### 12:30 – 12:45 | Przerwa

### 12:45 – 14:30 | Polewy, dekoracje i techniki wykończenia tortów

- Jak przygotować idealne polewy do tortów
- Dekoracje – techniki wykończenia tortów i monoporcji
- Zastosowanie różnych rodzajów czekolady, owoców, kremów i elementów dekoracyjnych

## **14:30 – 16:00 | Praktyczne ćwiczenia – torty i monoporcje**

- Praca z różnymi formami, rantami i technikami odpieku
- Przygotowanie i dekorowanie tortów i monoporcji
- Prezentacja gotowych prac

## **16:00 – 18:00 | Podsumowanie dnia i analiza tortów oraz monoporcji**

- Omówienie wykonanych prac
- Pytania i odpowiedzi

# **Dzień 3 – Słodki Bufet i Techniki Dekoracyjne**

## **8:00 – 10:30 | Przygotowanie słodkiego bufetu – teoria i planowanie**

- Co wchodzi w skład eleganckiego słodkiego bufetu
- Wybór odpowiednich elementów do bufetu: monoporcje, bezy, ptysie francuskie, madalenki, cake pops, deserki w szkle
- Jakie elementy pasują do siebie, aby stworzyć spójną kompozycję

## **10:30 – 12:30 | Pieczenie elementów do słodkiego bufetu**

- Przygotowanie bezy, ptysi francuskich, madalenek, cake popów i innych drobnych elementów
- Wykorzystanie form, szokówki i drobnego sprzętu

## **12:30 – 12:45 | Przerwa**

## **12:45 – 14:30 | Praktyczne ćwiczenia – elementy słodkiego bufetu**

- Przygotowanie deserów w szkle, dekorowanie ptysi, madalenek, cake popów
- Wykorzystanie różnych form, szokówki i drobnego sprzętu do dekoracji

## **14:30 – 16:00 | Komponowanie słodkiego bufetu**

- Łączenie różnych elementów, dekorowanie i aranżowanie bufetu
- Jak dobrać kolory, formy i elementy do bufetu
- Porady dekoracyjne i estetyczne

## **16:00 – 18:00 | Podsumowanie dnia i omówienie wyników**

- Podsumowanie wykonanych prac
- Wymiana doświadczeń, pytania i odpowiedzi

# **Dzień 4 – Walidacja Szkolenia i Zakończenie**

## **8:00 – 10:30 | Powtórzenie kluczowych zagadnień**

- Powtórzenie kluczowych technik i procesów: praliny, torty, monoporcje, słodki bufet
- Przypomnienie zasad pracy z czekoladą, dekoracji i przygotowania słodkich elementów

## **10:30 – 12:30 | Walidacja – Marta Jędro**

- Test teoretyczny sprawdzający wiedzę z zakresu produkcji pralin, tortów, monoporcji i słodkiego bufetu
- Ocena praktycznych umiejętności uczestników – przygotowanie elementów i dekoracji

## **12:30 – 12:45 | Przerwa**

## 12:45 – 14:30 | Analiza wyników walidacji i korekta błędów

- Omówienie wyników walidacji
- Indywidualne porady, jak poprawić umiejętności i unikać błędów

## 14:30 – 16:00 | Ankieta ewaluacyjna i podsumowanie szkolenia

- Opinie uczestników o szkoleniu
- Podsumowanie doświadczeń i wskazówki na przyszłość

## 16:00 – 18:00 | Wręczenie certyfikatów i zakończenie szkolenia

- Wręczenie certyfikatów ukończenia szkolenia
- Zakończenie kursu i pożegnanie

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Czekolada od A do Z	Arkadiusz Natorski	01-04-2025	08:00	16:00	08:00
2 z 4 Czekolada od A do Z	Arkadiusz Natorski	02-04-2025	08:00	16:00	08:00
3 z 4 Czekolada od A do z	Arkadiusz Natorski	03-04-2025	08:00	16:00	08:00
4 z 4 Walidacja	-	04-04-2025	10:00	18:00	08:00

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	10 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	10 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	270,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	270,00 PLN

<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	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

Uczestnik otrzyma materiały autorskie wraz z recepturami

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 wyposażona w sprzęt do produkcji czekolady. Niezbędne urządzenia i wyposażenie takie jak: blaty marmurowe, termometry, mikrofalówki, temperówki, formy, pędzle etc

## 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