



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

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | Grupą docelową są osoby pracujące lub pracodawcy, którzy chcą zdobyć wiedzę teoretyczną i praktyczną w zakresie pracy z czekoladą |
| Minimalna liczba uczestników | 1 |
| Maksymalna liczba uczestników | 8 |
| Data zakończenia rekrutacji | 27-03-2025 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 40 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | 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


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

| | |
|--|----------|
| 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

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

Telefon (+48) 507 793 675