



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie cukiernicze - WEGAŃSKIE CUKIERNICTWO WYPIEKOWE

Numer usługi 2025/03/03/27524/2595077

- 📍 Lublin / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 12 h
- 📅 23.05.2025 do 23.05.2025

1 200,00 PLN brutto
1 200,00 PLN netto
100,00 PLN brutto/h
100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, kucharze, a także wszyscy, którzy chcą nabyć umiejętność tworzenia nowoczesnych prostych wegańskich wypieków.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	19-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
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 jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia prostych wegańskich wypieków: pieczenie spodów, różnych rodzajów ciast, robienie wegańskich kremów, musów, ganasz. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnych do nowoczesnej produkcji cukierniczej. Dodatkowo uczestnik pozna nowoczesne sposoby dekoracji wypieków cukierniczych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje wegańskich wypieków i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta.</p>	<p>Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów wegańskich wypieków.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje drobnych prostych wypieków wegańskich, wypieka je i odpowiednio dekoruje i aranżuje .</p>	<p>Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich wegańskich wypieków.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.</p>	<p>Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

tak, 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?

tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona 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?

tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Na szkoleniu poznasz nowe autorskie przepisy na proste wegańskie ciasta z obniżoną zawartością cukru oraz na produkty bez dodatku cukru. Nie obawiaj się – są to klasyczne formy i smaki – łatwe do odtworzenia w Twojej pracowni czy domu i do wprowadzenia bezpośrednio do sprzedaży.

Trener Szkoły Artystycznej nauczy Ciebie jak piec klasyczne ciasta i ciasteczka w niebanalnych kompozycjach smakowych w wersji wege.

Poznasz też nowe oryginalne formy prezentacji oraz dekoracji nowoczesnych ciast i ciastek.

Dlaczego warto do nas przyjechać na szkolenie z wegańskiego cukiernictwa wypiekowego?

Zapisz się na nasze szkolenie i poznaj w ciągu zaledwie jednego dnia **zdrowe** cukiernictwo bezglutenowe i wegańskie.

- Posiadamy duże doświadczenie w szkoleniach piekarskich i cukierniczych - **szkolimy Was od 2008 roku**.
- Uzupełnisz swoją ofertę o produkty dla wegan - zainteresowanie produktami wegańskimi stale rośnie – nie daj się wyprzedzić konkurencji.
- Poznasz klasyczne formy i smaki - łatwe do odtworzenia w Twojej pracowni czy domu i do wprowadzenia bezpośrednio do sprzedaży.
- Kursanci dostają specjalnie przygotowane skrypty ze wszystkimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz piękne **fartuszki**, które mogą zabrać ze sobą po szkoleniu do domu lub pracy.
- Podczas tych warsztatów poznasz mnóstwo technik wypieku różnych ciast w wersji bez użycia produktów pochodzenia odzwierzęcego.
- Dodatkowo zaprezentowane zostaną nowoczesne sposoby dekorowania, które zachwycają swoją elegancją prostotą ale i łatwością wykonania.
- Ponadto, nasi trenerzy zawsze odpowiadają na pytania naszych kursantów związane z przedmiotem szkolenia- więc i tym razem, nie będzie inaczej.
- Wykonasz efektowne proste formy i aplikacje wypieków wegańskich w **jeden dzień**.
- Wszyscy wrócą po szkoleniu ze słodkim upominkiem w postaci własnoręcznie wypieczonych ciast i ciasteczek.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków wegańskich. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia.

Na szkoleniu zostaną wykonane desery:

1. Wegańska krucha TARTALETKA / szarlotka z wegańskim kremem patissiere - **BEZ CUKRU**
2. Wegańska MUFFINKA czekoladowa z kremem i żelką figową- **BEZ CUKRU**
3. Wegańska BABKA piaskowa z kremem orzechowym
4. Wegańskie CIASTECZKO AMERYKAŃSKIE - pistacjowe
5. Wegańska DROŻDŻÓWKA z Crème patissiere i wiśnią
6. Wegańskie BROWNIE z karmelizowanymi orzechami

Walidacja

Część praktyczna szkolenia prowadzona jest w małych grupach.

Trener pokazuje pewne techniki a grupa powtarza pod okiem Trenera.

W trakcie szkolenia przewidziano krótkie przerwy w zależności od potrzeb uczestników oraz przerwy obiadowe codziennie w godzinach 12:00-12:15.

Warunkiem nabycia kompetencji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji wypieków wegańskich.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -wegańskie wypieki do oferty swojej firmy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Powitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, przepisami RODO itd.	Anna Ligęza	23-05-2025	08:00	08:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 8 Omówienie receptur i planu szkolenia. Przygotowanie i naważenie wszystkich składników zgodnie z recepturami	Anna Ligęza	23-05-2025	08:15	09:00	00:45
3 z 8 Wypiek wegańskich ciast, spodów.	Anna Ligęza	23-05-2025	09:00	12:00	03:00
4 z 8 Przerwa	Anna Ligęza	23-05-2025	12:00	12:15	00:15
5 z 8 Wykonanie wegańskich kremów, nadzień, polew i wypełnień. Wykorzystanie naturalnych aromatów, przypraw oraz świeżych ziół do wzbogacenia smaków wegańskich wypieków.	Anna Ligęza	23-05-2025	12:15	15:00	02:45
6 z 8 Przygotowanie prostych dekoracji. Składanie i dekorowanie przygotowanych ciast.	Anna Ligęza	23-05-2025	15:00	16:30	01:30
7 z 8 Przygotowanie wystawy gotowych produktów, podsumowanie szkolenia.	Anna Ligęza	23-05-2025	16:30	16:45	00:15
8 z 8 Walidacja szkolenia	-	23-05-2025	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Anna Ligęza

Absolwentka Pedagogiki i Psychologii na UMCS w Lublinie, posiadająca kilkunastoletnie doświadczenie w pracy z dziećmi.

Doświadczenie gastronomiczne zdobywała kończąc Liceum Zawodowe z uzyskanym tytułem kucharza zawodowego. Pracowała również w restauracjach w Polsce i za granicą.

Ze Szkołą Artystyczną związana już od kilku lat, aktywnie uczestniczyła w dziesiątkach kursów i szkoleń w Szkole i w innych placówkach szkolących.

Od kilku lat zadeklarowana wegetarianka, skąd wzięło się zapewne zainteresowanie cukiernictwem wegańskim, bezglutenowym i zdrowym.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, odpowiadając za jakość szkoleń i weryfikując efekty uczestników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 8mio osobowej.

*Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 17:00 - 12h w trybie godzin dydaktycznych.

- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.

- Walidacja i przerwy wliczają się w liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a
- Warunkiem ukończenia szkolenia jest minimum 80% obecność uczestnika na szkoleniu weryfikowana listą obecności .

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy:

- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- Fartuch z logo szkoły na własność
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdego wymagania.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Nowak

E-mail anianowakpl@gmail.com

Telefon (+48) 669 976 731