



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna



## Szkolenie cukiernicze - czekolada & praliny

Numer usługi 2025/03/07/27524/2606860

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 26.09.2025 do 27.09.2025

2 200,00 PLN brutto

2 200,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Wszystkie osoby, które chcą podnieść swoje kwalifikacje z zakresu pracy z czekoladą, tworzenia pralin, pralin krojonych, truflii, batonów i tabliczek czekolady, w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	8
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	25-09-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	22
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do pracy z czekoladą, do produkcji pralin, truflii, batonów oraz tabliczek czekolady. Uczestnik pozna tajemnice czekolady. Nauczy się temperować czekoladę, tworzyć praliny oraz drobne dekoracje czekoladowe.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje czekolady oraz sposobów temperowania czekolady.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów deserów czekoladowych, pralin, trufl, tabliczek, batonów oraz drobnych dekoracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje konfekcji czekoladowej pralin, pralin krojonych, trufl, batonów i tabliczek.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania czekolady oraz dobiera odpowiednie metody temperowania czekolady .	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Wywiad swobodny

## 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

Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą podnieść swoje kwalifikacje z zakresu pracy z czekoladą, tworzenia dekoracji z czekolady i małych eksponatów z czekolady, w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się.

W nowej odsłonie szkolenia "Czekolada - praliny dla każdego" nauczysz się, jak od podstaw wykonać wykwintne czekoladki w powszechnie znanych w cukiernictwie formach:

- pralin formowanych,
- pralin ciętych,

- tabliczek czekoladowych,
- batonów,
- oraz trufli.

#### Poznasz mnóstwo technik:

- od temperowania czekolady różnymi metodami,
- przez wylewanie korpusików,
- robienie ganaszy, po barwienie czekolady
- i eksponowanie pralin do zdjęć.

#### Smaki i formy pralin jakie wykonacie podczas dwóch dni tego szkolenia czekoladowego:

##### **Praliny Formowane:**

- Mango/Kalamansi/Czerwony Pieprz
- Pistacja/Róża
- Rokitnik/Yuzu/Madagaskar
- Orzech Laskowy/Porzeczka
- Truskawka/Bazylija/Earl Grey
- Kokos/Ananas/Rozmaryn

##### **Tabliczki Czekoladowe:**

- **Dubajska czekolada pistacjowa**
- Ruby/Malina/Fiołek

##### **Batony:**

- Słony Karmel/Marakuja
- Cytryna/Mięta/Oliwa

##### **Praliny cięte:**

- Orzech Ziemny/Karmel/Wiśnia/Lawenda
- Bergamotka/EarlGrey

##### **Trufle:**

- Mexique/Cognac
- Truskawka/Tonka

Tylko u nas! Podczas szkolenia odpowiadamy na wszystkie wasze pytania związane z czekoladą i pracą z czekoladą.

Mnogość technik, elementów i różnych zastosowań kochanej przez wszystkich **CZEKOLADY**. To szkolenie to niesamowita dawka wiedzy i inspiracji. Zachwyć swoich klientów, znajomych czy rodzinę tymi małymi czekoladowymi dziełami sztuki. Podczas szkolenia każdy uczestnik wykona samodzielnie swoje praliny, czekoladki i trufle oraz **zabierze je do domu**.

**To są warsztaty praktyczne, nie wymagają wcześniejszego doświadczenia w pracy z czekoladą.**

Kursanci dostają specjalnie przygotowane skrypty z autorskimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz piękne **fartuszki**, które również zabieracie ze sobą po szkoleniu.

Pracownia spełnia wymogi i potrzeby do pracy z czekoladą (odpowiednio niska temperatura, odpowiednie blaty robocze - kamienne do temperowania czekolady).

Pracownia wyposażona w materiały niezbędne do prezentacji multimedialnej (rzutnik, ekran, komputer).

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje indywidualnie przy samodzielnym stanowisku pracy.

Szkolenie odbywa się w bardzo małej grupie - max 8 uczestników.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15 - 11h w godzinach dydaktycznych.

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

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 14</b> Przywitanie uczestników, zapoznanie z zasadami BHP, RODO itd	Jakub Janiuk	26-09-2025	08:00	08:15	00:15
<b>2 z 14</b> Przedstawienie planu szkolenia, wywiad swobodny z uczestnikami dot. ich doświadczenia z czekoladą	Jakub Janiuk	26-09-2025	08:15	08:45	00:30
<b>3 z 14</b> Teoria dotycząca czekolady, rodzajów, metod temperowania itd	Jakub Janiuk	26-09-2025	08:45	10:15	01:30
<b>4 z 14</b> Przygotowanie czekolad, form i narzędzi do pracy z czekoladą-omówienie.	Jakub Janiuk	26-09-2025	10:15	12:00	01:45
<b>5 z 14</b> Przerwa obiadowa	Jakub Janiuk	26-09-2025	12:00	12:15	00:15
<b>6 z 14</b> Praca z barwnikami na bazie masła kakaowego, malowanie form oraz wylewanie korpusów	Jakub Janiuk	26-09-2025	12:15	14:00	01:45
<b>7 z 14</b> Przygotowanie pralin krojonych oraz nadzień	Jakub Janiuk	26-09-2025	14:00	16:15	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>8 z 14</b></p> <p>Podsumowanie dnia poprzedniego, pytania dotyczące dnia poprzedniego oraz plan na dzień drugi szkolenia</p>	Jakub Janiuk	27-09-2025	08:00	08:30	00:30
<p><b>9 z 14</b></p> <p>Przygotowanie ganache oraz wypełnienie korpusów</p>	Jakub Janiuk	27-09-2025	08:30	10:15	01:45
<p><b>10 z 14</b></p> <p>Temperowanie czekolady w praktyce</p>	Jakub Janiuk	27-09-2025	10:15	12:00	01:45
<p><b>11 z 14</b> Przerwa obiadowa</p>	Jakub Janiuk	27-09-2025	12:00	12:15	00:15
<p><b>12 z 14</b></p> <p>Zamykanie korpusów pralin, wylewanie tabliczek, dekoracja pralin krojonych</p>	Jakub Janiuk	27-09-2025	12:15	14:00	01:45
<p><b>13 z 14</b></p> <p>Prezentacja wykonanych wyrobów, degustacja, podsumowanie szkolenia i wręczenie certyfikatów.</p>	Jakub Janiuk	27-09-2025	14:00	16:00	02:00
<p><b>14 z 14</b> Walidacja szkolenia obserwacja w warunkach symulowanych</p>	-	27-09-2025	16:00	16:15	00:15

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Jakub Janiuk

Jakub Janiuk – Technolog marki Debic, cukiernik od 12 lat – z zamiłowania i z zawodu. Doświadczenie cukiernicze zdobywał przez 8 lat w Cukierni Czekoladowy oraz na wielu szkoleniach oraz konkursach cukierniczych i lodziarskich. Tegoroczny finalista Polskich Eliminacji do World Chocolate Masters. Zdolny i ambitny, szkolił się u wielu światowej klasy cukierników min. Frank Hassnoot, Andrey Dubovik, Ramon Morato, Michał Iwaniuk, Patryk Szczepański, Maciej Wiśniewski, Sławomir Korczak. W swoich deserach kieruje się minimalizmem i naturalnością. Uwielbia kontakt i pracę z ludźmi – świetnie potrafi przekazywać wiedzę i umiejętności.

Jakub regularnie bierze udział w wielu kursach i konkursach cukierniczych w Polsce i za granicą, dzięki czemu ciągle rozwija technikę cukierniczą i zdolności artystyczne.

Jakub jest również absolwentem wielu szkoleń w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia. Od lat odpowiada za szkolenia cukiernicze i wdrożenia cukiernicze u klientów.

## Informacje dodatkowe

### 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).
4. Możliwość prezentacji multimedialnej.

### Informacje dodatkowe

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

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15 - 11h w godzinach dydaktycznych.

UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników-, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
2. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.

3. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.

4. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).

5. 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,

## 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](mailto:anianowakpl@gmail.com)

**Telefon** (+48) 669 976 731