Możliwość dofinansowania

Lubuska Izba Rzemieślnicza w Gorzowie Wlkp.

★★★★★

TORTY WESELNE PIĘTROWE – SZKOLENIE CUKIERNICZE 8h

Numer usługi 2025/03/09/11822/2608951

1 500,00 PLN brutto
1 500,00 PLN netto
187,50 PLN brutto/h
187,50 PLN netto/h

Gorzów Wielkopolski / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
8 h
31.08.2025 do 31.08.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pasjonaci pieczenia, każdy kto chce rozwijać swoje umiejętności w zakresie cukierniczym. Szkolenie przygotowane jest w taki sposób, aby zarówno osoby rozpoczynające swoją przygodę cukierniczą jak również bardziej doświadczeni słuchacze mogli zdobyć jak najwięcej wiedzy; podnieść swoje kwalifikacje i trenować praktyczne umiejętności. 1. **Początkujący miłośnicy pieczenia** 2. **Hobbyści** 3. **Przyszli profesjonaliści** 4. **Rodzice** 5. **Organizatorzy eventów** 6. **Blogerzy** 7. **Firmy cateringowe i cukiernie** W zależności od poziomu zaawansowania kursu, można dostosować program szkolenia do potrzeb konkretnej grupy docelowej.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	30-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Liczba godzin usługi	8
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia wysokich tortów weselnych z tworzeniem nowoczesnych dekoracji na torcie zgodnie z najnowszymi trendami cukierniczymi.
Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort - kolos, a także poznać metody dekorowania, tynkowania oraz stabilizacji i bezpiecznego transportu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne wypiekanie, składanie tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Wypiekanie i składanie kilkupiętrowych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, różnych technik dekoracji, stabilizacji oraz bezpiecznego transportu tortu.	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy i frużeliny.	Wywiad swobodny
	Zna różne sposoby tynkowania oraz posiada umiejętności prawidłowego tynkowania tortu.	Wywiad swobodny
	Dekoruje torty stosując różnorodne techniki dekoracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy poszczególne piętra tortu tak aby był stabilny i bezpieczny w transporcie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	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 kompetencję 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, walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, dokument potwierdza zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności oraz informuje o przebiegu szkolenia ze wskazaniem na część szkoleniową i sprawdzającą efekty uczenia.

Program

Nowe szkolenie dla cukierników w Gorzowie Wlkp.

Poznasz tajemnice i techniki tworzenia stabilnych spektakularnych weselnych tortów 4 - 5 piętrowych. Czeka Cię również bogaty maraton dekoratorski.

Profesjonalne szkolenie z zakresu składania tortów weselnych – to Twoja przepustka do sukcesu w branży weselnej. Nauczysz się, jak tworzyć stabilne, artystyczne projekty, które zachwycą każdego klienta.

To idealna okazja, aby wykorzystać czas przed intensywnym sezonem weselnym i komunijnym.

Co czeka na uczestników?

- Praktyczna nauka tworzenia nowoczesnych, wysokich i stabilnych tortów weselnych;
- Złożenie i dekoracja dwóch tortów na prawdziwych biszkoptach - kursanci wspólnie pod okiem osoby prowadzącej otynkują, ozdobią, złożą w całość oraz udekorują 2 wysokie torty weselne;
- Rozwiązywanie problemów związanych z procesem tworzenia tortów zawodowo – od technik tynkowania przez stabilne transportowanie po przygotowywanie dokumentów na sale weselną;
- Ogrom wiedzy połączonej z praktyką dekoratorską - na szkoleniu poznasz najnowsze techniki i trendy w zdobieniu tortów weselnych;
- Możliwość zadawania pytań dotyczących produkcji i zdobienia tortów weselnych- prowadząca szkolenie czuwa nad każdym z kursantów, zwracając uwagę na wykluczanie błędów, a także podpowiadając łatwe, sprawdzone rozwiązania;
- Szkolenie skierowane jest do każdego, kto pasjonuje się nowoczesnym i tradycyjnym cukiernictwem;

To szkolenie to doskonała propozycja dla cukierników, którzy szukają sposobu na rozwój i podniesienie swoich umiejętności na wyższy poziom. Celem jest opanowanie szerokiej gamy technik, które pomogą sprostać wymaganiom klientów, nawet gdy zamówią tort inspirowany zdjęciami znalezionymi w Internecie.

Jednym z największych wyzwań w pracy cukiernika jest stworzenie stabilnego pięciopiętrowego tortu, który nie tylko zachwyci estetyką, ale także przetrwa transport w nienaruszonym stanie. Podczas szkolenia uczestnicy poznają praktyczne rozwiązania, które pozwolą im poradzić sobie z tym zadaniem. Takie warsztaty to kolejny ważny etap na ścieżce kariery każdego, kto zajmuje się cukiernictwem artystycznym. Nie bez powodu tego typu szkolenia cieszą się ogromnym zainteresowaniem – są nie tylko inwestycją w umiejętności, ale także przepustką do rozwoju w wymagającej i pełnej wyzwań branży.

Szkolenie ma na celu przygotowanie do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów wielopiętrowych..

Osiągniecie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać torty, składać je i tworzyć dekoracje wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Warunkiem nabycia kompetencji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (100 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 tortu.

Ostatecznym potwierdzeniem jego kompetencji i nabytych umiejętności jest końcowa prezentacja tortów zgodnie z założonym projektem szkoleniowca oraz weryfikacja efektów uczenia się.

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

Konkretne terminy szkoleń do ustalenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Przywitanie, przedstawienie zasad BHP, RODO itd.	-	31-08-2025	08:00	08:15	00:15
2 z 8 Omówienie planu szkolenia, podział obowiązków	-	31-08-2025	08:15	08:30	00:15
3 z 8 Omówienie całego procesu tworzenia wysokich tortów	-	31-08-2025	08:30	09:15	00:45
4 z 8 Wyjmowanie tortów z rantów i stabilizacja	-	31-08-2025	09:15	11:15	02:00
5 z 8 Zdobienie poszczególnych pięter według założeń projektu	-	31-08-2025	11:15	14:00	02:45
6 z 8 Złożenie tortów i ich stabilizacja	-	31-08-2025	14:15	15:00	00:45
7 z 8 Praca nad różnymi technikami dekoracyjnymi	-	31-08-2025	15:00	15:45	00:45
8 z 8 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	-	31-08-2025	15:15	16:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	187,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

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. Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

Konkretne terminy szkoleń do ustalenia.

* Szkolenie odbywa się w małych grupach- max 10 osób.

* Usługa jest realizowana od 08:00 do 16:00 - 8h/dziennie w trybie godzin dydaktycznych.

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości ≥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, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. Słoneczna 7a
66-400 Gorzów Wielkopolski
woj. lubuskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Anna Machowska

E-mail anna.machowska@irgorzow.pl
Telefon (+48) 780 189 001