



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## TORTY PIĘTROWE I DEKORACJE - ZERO WASTE – Zielone kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie

Numer usługi 2025/03/10/17498/2610515

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 08.05.2025 do 08.05.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

312,50 PLN brutto/h

312,50 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>	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	30-04-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<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

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego złożenia tortów oraz dekoracji różnymi metodami przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu. Uczestnicy zdobywają umiejętności pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	opisuje etapy przygotowania tortu piętrowego,	Wywiad swobodny
Charakteryzuje proces przygotowania tortów piętrowych, w tym montaż wsporników, metody tynkowania i eliminowania błędów.	omawia rolę wsporników w konstrukcji tortu,	Wywiad swobodny
	definiuje i eliminuje najczęstsze błędy (np. pęknięcia, pęcherze powietrza, „buły” na tynku).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	charakteryzuje różnice między poszczególnymi rodzajami biszkoptów i kremów,	Wywiad swobodny
Przygotowuje stabilne biszkopty, kremy i frużeliny oraz dobiera składniki przyjazne środowisku.	przygotowuje co najmniej jeden rodzaj biszkoptu i kremu do tynkowania,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	omawia ekologiczne alternatywy dla standardowych składników (np. sezonowe owoce, zamienniki oleju palmowego),	Wywiad swobodny
	dekoruje tort co najmniej trzema technikami dekoracyjnymi (np. aerografem, koronkami jadalnymi, izomaltem),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje różne techniki dekoracyjne w tym ekologiczne dekoracje i opakowania.	tworzy jadalne dekoracje, które zastępują plastikowe elementy,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje ekologiczne opakowania do transportu tortów (np. biodegradowalne tacki, wielorazowe podkłady),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Omawia metody minimalizacji odpadów w cukiernictwie i potrafi je stosować w praktyce.</p>	<p>przetwarza resztki biszkoptów, kremów i dekoracji na nowe produkty (np. cake pops, monoporcje),</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>porcuje składniki, aby unikać nadprodukcji,</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>zagęszcza resztki kremu bez użycia dodatkowych zagęstników,</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Stosuje skuteczne metody oszczędnego zarządzania surowcami i organizacji pracy, zapewniając optymalne wykorzystanie zasobów.</p>	<p>zamawia odpowiednie ilości zamawianych składników do planowanej produkcji,</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>wybiera zamienniki brakujących surowców (np. puree owocowe zamiast sztucznych aromatów),</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>wykorzystuje nadmiarowe dekoracje czekoladowe i izomaltowe.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Wdraża energooszczędne metody pieczenia oraz zasady efektywnego przechowywania składników.</p>	<p>piecze biszkopty w sposób optymalizujący zużycie energii (np. kilka blatów jednocześnie),</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>stosuje ciepło resztkowe piekarnika do dokończenia pieczenia,</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Organizuje i zabezpiecza transport tortów piętrowych.</p>	<p>stosuje zasady minimalizacji strat owoców i innych surowców (np. ponowne użycie skórek cytrusowych, łupin wanilii),</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>przygotowuje odpowiednie zabezpieczenie tortu przed transportem,</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>stosuje ekologiczne opakowania wielorazowe lub biodegradowalne,</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p></p>	<p>stosuje odpowiednie podkłady i pudełka zapewniające stabilność tortu w transporcie,</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	pracuje w zespole,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	buduje pozytywne relacje zawodowe,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozwiązuje konflikty,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku cukierniczym,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

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

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?**

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana 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?**

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielnosc funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Program Szkolenia:

Rozpoczęcie, przywitanie uczestników:

#### **Część teoretyczna:**

1. Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów
2. Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin

A) skrypt z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero,

Oreo, cytrusowy,

B) cztery rodzaje biszkoptów, żelki, frużeliny, kremy do tynkowania 3 rodzaje,

C) wybór składników przyjaznych środowisku (np. lokalne, sezonowe owoce, alternatywy dla oleju palmowego)

### **3. Opis różnych technik dekoracji i transportu:**

A) wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych, praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne

B) Recykling w branży cukierniczej: sposoby ograniczania plastiku i jednorazowych ozdób na rzecz ekologicznych dekoracji, zastosowanie jadalnych elementów, biodegradowalnych opakowań i tacek.

C) Ekologiczne opakowania: omówienie alternatywnych rozwiązań, takich jak wielorazowe podkłady i pudełka do transportu tortów z materiałów biodegradowalnych;

### **4. Minimalizacja odpadów w cukiernictwie:**

A) omówienie metod optymalizacji receptur, aby zminimalizować nadmiar zużywanych składników, np. obrzynki i ścinki biszkoptów można przeróbka na cake pops, spodnie warstwy tart, tiramisu, nadmiarowe kremy baza do monoporcji lub nadzienie do babeczek i eklerów

B) Przemysłane porcjowanie – ustalenie precyzyjnych wag składników na jedną warstwę tortu, by unikać nadmiarowej produkcji,

C) Zagęszczanie resztek kremu – wykorzystanie drobno pokruszonych resztek biszkoptów do zagęszczania kremów lub nadzień, co eliminuje konieczność użycia dodatkowej żelatyny lub innych środków wiążących,

D) Dokładne odmierzanie składników – używanie wagi zamiast szacowania „na oko” zmniejsza błędy w proporcjach i nadprodukcję,

E) Lepsza organizacja zamówień – zamawianie tylko tyle surowców, ile jest niezbędne do zaplanowanych zamówień, aby unikać psucia produktów,

F) Wykorzystanie zamienników – w sytuacji braku danego składnika używanie zamienników, np. puree owocowego zamiast sztucznych aromatów,

G) Wykorzystanie resztek czekolady i izomaltu – nadmiarowe dekoracje można rozpuścić i wykorzystać ponownie.

**5. Efektywne wykorzystanie energii** – wskazówki dotyczące energooszczędnych metod pieczenia, np. pieczenie większej ilości biszkoptów jednocześnie, – prawidłowe użytkowanie sprzętów cukierniczych,

A) Wykorzystanie ciepła resztkowego – piekarnik można wyłączyć 5–10 minut

przed końcem pieczenia, dzięki czemu ciasto dojdzie w ciepłe resztkowym,

B) Unikanie otwierania piekarnika w trakcie pieczenia – stabilna temperatura

skraca czas pieczenia i obniża zużycie energii,

C) Składniki i ich przechowywanie:

- **Sezonowe i lokalne produkty** – używanie owoców zgodnie z sezonem (np. truskawki latem, śliwki, gruszki jesienią), co zmniejsza ślad węglowy,

- **Minimalizacja strat owoców** – lekko przejrzałe owoce mogą być użyte do fruzelin i musów, a skórki cytrusów jako aromatyczna skórka do kremów,

- **Wykorzystanie całego surowca** – np. łupiny wanilii zanurzone w cukrze powstaje domowy cukier waniliowy, zamiast wyrzucać je po jednej ekstrakcji.

### **Część praktyczna:**

1. Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu

2. Wbicie wsporników

3. Tynkowanie - warstwa okruszkowa i warstwa główna

4. Tynkowanie na kant

5. Techniki pozbywania się pęknięć, "buł", pęcherzy

6. Wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu

jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych,

praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne

7. Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości

nawet na znaczne odległości

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego złożenia tortów oraz dekoracji różnymi metodami przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu. Uczestnicy zdobywają umiejętności pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 19</b> Przywitanie i poznanie uczestników	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	08:00	08:15	00:15
<b>2 z 19</b> Omówienie procesu pracy z tortami - Wyjęcie tortu z rantu, montaż wsporników, tynkowanie, eliminacja błędów	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	08:15	09:00	00:45
<b>3 z 19</b> Rodzaje biszkoptów i ich stabilność - Cztery rodzaje biszkoptów, wpływ składników na konsystencję i strukturę	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	09:00	09:45	00:45
<b>4 z 19</b> Przygotowanie kremów i frużelin - Skrypt z bazami kremów: porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero, Oreo, cytrusowy.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	09:45	10:30	00:45
<b>5 z 19</b> Żelki i kremy do tynkowania - Tworzenie żelek owocowych i frużelin, trzy rodzaje kremów do tynkowania.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	10:30	11:15	00:45
<b>6 z 19</b> Techniki dekoracji tortów - Koronka waflowa, tiul, aerograf, brokat, masa cukrowa, izomalt, druk cukrowy, akwarela.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>7 z 19</b> Przerwa	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	12:00	12:15	00:15
<b>8 z 19</b> Transport tortów – zasady i zabezpieczenia ; Sposoby stabilizacji tortów piętrowych, odpowiednie opakowania, przewóz na dłuższe dystanse.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	12:15	13:00	00:45
<b>9 z 19</b> Ekologiczne podejście w cukiernictwie - Recykling ozdób, biodegradowalne opakowania, ograniczanie plastiku.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	13:00	13:45	00:45
<b>10 z 19</b> Minimalizacja odpadów w cukiernictwie - Optymalizacja receptur, wykorzystanie resztek ciasta, kremów, czekolady.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	13:45	14:30	00:45
<b>11 z 19</b> Energooszczędne techniki pieczenia - Pieczenie większych ilości, ciepło resztkowe, przechowywanie składników.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	14:30	15:15	00:45
<b>12 z 19</b> Przerwa	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	15:15	15:30	00:15



Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>13 z 19</b> Technologie gospodarowania odpadami w cukiernictwie - Metody segregacji, kompostowanie odpadów organicznych, ponowne wykorzystanie surowców.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	15:30	16:15	00:45
<b>14 z 19</b> Praktyka – wyjmowanie tortu i montaż wsporników - Bezpieczne wyjmowanie tortu z rantu, prawidłowe wbicie wsporników.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	16:15	17:00	00:45
<b>15 z 19</b> Praktyka – tynkowanie tortu ;Tynkowanie warstwą okruszkową i główną, eliminacja pęcherzy i „buł”.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	17:00	17:45	00:45
<b>16 z 19</b> Praktyka – dekoracja tortu Praca z koronką, tiulem, aerografem, brokatem, wydrukiem cukrowym, akwarelą.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	17:45	18:30	00:45
<b>17 z 19</b> Zabezpieczenie tortów piętrowych - Metody stabilizacji, przewożenie tortów bez ryzyka uszkodzeń.	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	18:30	19:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">18 z 19</div> Podsumowanie szkolenia, omówienie poznanych zagadnień, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Agnieszka Oskierko-Damian	08-05-2025	19:30	19:45	00:15
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">19 z 19</div> Walidacja usługi	-	08-05-2025	19:45	20:00	00:15

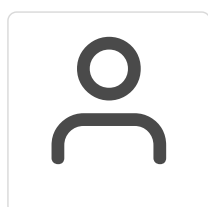
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	312,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	312,50 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Agnieszka Oskierko-Damian

Cukiernik z wykształcenia - ukończyła szkołę cukierniczą we Wrocławiu, technolog żywienia, wirtuoz dekoracji w dziedzinie tortów piętrowych. Prowadzi swoją Pracownię cukierniczą od czterech lat. Praktyk i autodydaktyk latami ciągle doskonali swój warsztat i technikę pracy dzięki czemu szkolenia opiera na solidnych fundamentach wiedzy i praktyki.

Szkoleniowiec od 2019 roku - przeszkoliła ok. 300 osób. Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

## Informacje dodatkowe

- 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
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

## Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Wojanowska**

**E-mail** [anna@sweetdecor.pl](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601