



Lubuska Izba
Rzemieślnicza w
Gorzowie Wlkp.



TORT OD PODSTAW – DEKOROWANIE NA RÓŻNE OKAZJE 16 h

Numer usługi 2025/03/11/11822/2613463

📍 Gorzów Wielkopolski / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 19.07.2025 do 20.07.2025

2 180,00 PLN brutto

2 180,00 PLN netto

136,25 PLN brutto/h

136,25 PLN netto/h

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	18-07-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie kursanta do wykonania samodzielnie tortu od podstaw. Osiągnięty wynik pozwoli kursantowi samodzielnie upiec biszkopt, wykonać kremy, żelki, chrupki, złożyć, otynkować i udekorować tort.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje proces przygotowania idealnego biszkoptu. - Wykonuje biszkopt zgodnie z podanym przepisem, uwzględniając technikę i czas pieczenia. - Charakteryzuje cechy prawidłowo upieczonego biszkoptu (struktura, wilgotność, kolor).	- Ocena wizualna i sensoryczna biszkoptu przez prowadzącego.	Prezentacja
Opisuje proces przygotowania żelki i chrupki. - Wykonuje żelkę i chrupkę, dobierając odpowiednie składniki i techniki. - Charakteryzuje cechy prawidłowo przygotowanej żelki i chrupki (konsystencja, smak). - Opisuje różne rodzaje kremów i ich zastosowanie. - Wykonuje wybrane rodzaje kremów, uwzględniając technikę i proporcje składników. - Charakteryzuje cechy prawidłowo przygotowanego kremu (konsystencja, smak).	- Ocena wizualna i sensoryczna żelki i chrupki przez prowadzącego - Ocena wizualna i sensoryczna kremów przez prowadzącego.	Prezentacja Prezentacja
Opisuje techniki krojenia biszkoptu. - Wykonuje precyzyjne krojenie biszkoptu na platy.	- Ocena wizualna równomierności i precyzji krojenia biszkoptu.	Wywiad swobodny
Opisuje proces składania tortu w rancie. - Wykonuje warstwowe złożenie tortu, dbając o estetyczny wygląd i stabilność.	- Ocena wizualna estetyki i staranności złożenia tortu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- Opisuje techniki tynkowania tortu. - Wykonuje równomierne tynkowanie tortu, przygotowując go do dekoracji.	- Ocena wizualna równomierności i estetyki tynkowania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
- Opisuje różne techniki drukowania grafik okolicznościowych na tortach. - Wykonuje dekorację tortu, wykorzystując poznane techniki i własną kreatywność.	- Ocena wizualna estetyki i kreatywności dekoracji.	Prezentacja
- Opisuje różne techniki dekoracji tortów. - Wykonuje dekorację tortu, wykorzystując poznane techniki i własną kreatywność.	- Ocena wizualna estetyki i kreatywności dekoracji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
- Opisuje sposoby doboru opakowań - Wykonuje proces pakowania i przygotowanie do transportu	- Ocena wizualna i sensoryczna opakowań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
- Opisuje zawartość skryptu (przepisy, wycena). - Wykorzystuje skrypt do samodzielnego przygotowania tortu i jego wyceny.	- Analiza pytań uczestników dotyczących skryptu.	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

Harmonogram przeprowadzenia szkolenia:

Przywitanie – zapoznanie uczestników

Część praktyczna:

- Wykonanie biszkoptu
- Wykonanie żelki i chrupki
- Wykonanie kremów
- Krojenie biszkoptu
- Złożenie tortu w rancie
- Tynkowanie
- Dekoracja
- Dekoracja – nadruk graficzny przy pomocy spożywczej drukarki platformowej.
- Dobór opakowań i pakowanie
- Omówienie wykonanych czynności – uwagi wnioski
- Przepisy, wycena
- Podsumowanie Szkolenia / egzamin / wyręczenie certyfikatów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Dzień I	-	19-07-2025	08:00	16:00	08:00
2 z 3 Dzień II	-	20-07-2025	08:00	12:00	04:00
3 z 3 Dzień II Walidacja/egzamin	Roman Zychla	20-07-2025	12:00	16:00	04:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 180,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 180,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	136,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Roman Zychla

Współwłaściciel i współzałożyciel Jutrzenka Centrum Dekoracji Cukierniczych w Gorzowie Wlkp.

Uprawnienia pedagogiczne

Uprawnienia Cukiernik/751201

Certyfikat – ukończone szkolenia w zakresie dekoracji z Izomaltu

Specjalista z zakresu druku spożywczego (Drukarki spożywcze platformowe 2D, drukarki spożywcze 3D)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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 $\geq 70\%$ 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.

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