Możliwość dofinansowania

Lubuska Izba Rzemieślnicza w Gorzowie Wlkp.

★★★★★

DEKORACJE CUKROWE I CZEKOLADOWE 24h

Numer usługi 2025/03/11/11822/2613541

4 800,00 PLN brutto
4 800,00 PLN netto
200,00 PLN brutto/h
200,00 PLN netto/h

Gorzów Wielkopolski / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
24 h
20.06.2025 do 22.06.2025

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	19-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Zdobycie wiedzy teoretycznej: Uczestnicy poznają podstawy teoretyczne związane z przygotowaniem materiałów dekoracyjnych, w tym techniki tworzenia figur cukrowych, kwiatów z masy cukrowej i czekolady plastycznej.
Rozwój umiejętności praktycznych: Szkolenie ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie tworzenia dekoracji z wykorzystaniem nowoczesnych technik cukierniczych.
Zrozumienie technologii produkcji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonywanie perfekcyjnych dekoracji cukierniczych z masy cukrowej.	Tworzenie mieszanek mas cukrowych.	Wywiad swobodny
	Barwienie	Wywiad swobodny
	Wykonywanie figur cukrowych, kwiatów i innych dekoracji cukierniczych	Wywiad swobodny
	Zastosowanie techniki pomocniczej uzupełniającej tworzenie dekoracji za pomocą form silikonowych.	Wywiad swobodny
Wykonywanie perfekcyjnych dekoracji cukierniczych z masy czekoladowej.	Poznanie i wykonanie różnych dekoracji czekoladowych.	Wywiad swobodny
Wykonywanie perfekcyjnych dekoracji cukierniczych z masy cukrowej z wykorzystaniem drukarek spożywczych.	Tworzenie dekoracji 2D przy pomocy grafik i drukarki spożywczej. Tworzenie wycinaków przy pomocy drukarek 3D lub uproszczona wersja wycinania precyzyjnego za pomocą narzędzi cukierniczych.	Wywiad swobodny
Umiejętność rozwój własnego biznesu.	Wykorzystywanie poznanych tajników sukcesu, które pozwolą rozwinąć własną działalność, opartą na pasji do cukiernictwa.	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

Przywitanie, zapoznanie uczestników.

Część teoretyczna (1h) :

Omówienie harmonogramu pracy, receptur szkoleniowych - teoretyczny blok nowoczesne zagadnienia cukiernicze – dekoracje.

Opracowanie metod dobierania barwników i mas, zachowania tekstur oraz różne połączenia materiałowe.

Omówienie :

Masa cukrowa jako budulec dekoracji :

Podział mas cukrowych oraz rodzaje mas cukrowych

Firma Bakels / Saracino – gwarant jakości i powtarzalności dobrego materiału

Ciekawostki, ostrzeżenia, przepisy

Barwniki – rodzaje i typy :

Żel , Proszek , Puder , Tusze do druku

Sposoby łączenia kolorów i typów barwników - różnorodność barwników

Dodatki : Spray , CMC

Charakteryzacja prawidłowego zaopatrzenia w towary i sprzęt niezbędny do produkcji dekoracji.

Narzędzia : zestawy, formy silikonowe, materiały pomocnicze, ściereczki, rękawice, patyczki, druciki

Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Omówienie podstaw budowania brył i figur: szkielety, wypełniacze, pianki, ryż preparowany, makarony itp.

Ostrzeżenia dotyczące używanych materiałów produkcyjnych nie jadalnych – konieczność oznaczenia dekoracji jako nie jadalne

jeśli użyte do produkcji zostały druciki lub wykałaczki

Wykład teoretyczny :

Jak rozwijać swój biznes, jak pracować efektywnie oraz jak czerpać satysfakcję z tworzenia słodkich dekoracji.

Część praktyczna:

Przygotowanie omówionych receptur szkoleniowych:

Rozpoczęcie praktyczne prac manualnych:

1. Misie brązowe z niebieskimi i różowymi atrybutami, dodatkami – przygotowanie (waga), proporcje, materiały, wykończenie (4h)
2. Misie skubane futerkowe z niebieskimi i różowymi atrybutami, dodatkami – przygotowanie (waga), proporcje, materiały, wykończenie (3h)
3. Safari animals – lew i żyrafa z dodatkami – przygotowanie (waga), proporcje, materiały, wykończenie (4h)
4. Kwiaty cukrowe – róża + listki. Użycie narzędzi; koła wycinaki, gąbka, kulki, wycinaki listki, formy silikonowe. (3h)
5. Kwiaty czekoladowe – róża + listki. Użycie narzędzi; koła wycinaki, gąbka, kulki, wycinaki listki, formy silikonowe. (1h)
6. Pikachu – figurka dedykowana dekoracja z cukru (2h)
7. Dekoracje 2D z zastosowaniem nowoczesnej technologii druku spożywczego – wałkowanie, przygotowanie grafiki, nadrukowanie, wycinanie (4h)

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia (2h).

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.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Część teoretyczna	Roman Zychla	20-06-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 9 Misie brązowe z niebieskimi i różowymi atrybutami, dodatkami – przygotowanie (waga), proporcje, materiały, wykończenie	Patryk Janicki	20-06-2025	09:00	13:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 9 Misie skubane futerkowe z niebieskimi i różowymi atrybutami, dodatkami – przygotowanie (waga), proporcje, materiały, wykończenie	Patryk Janicki	20-06-2025	13:00	16:00	03:00
4 z 9 Safari animals – lew i żyrafa z dodatkami – przygotowanie (waga), proporcje, materiały, wykończenie	Patryk Janicki	21-06-2025	08:00	12:00	04:00
5 z 9 Kwiaty cukrowe – róża + listki. Użycie narzędzi; koła wycinaki, gąbka, kulki, wycinaki listki, formy silikonowe.	Patryk Janicki	21-06-2025	12:00	15:00	03:00
6 z 9 Kwiaty czekoladowe – róża + listki. Użycie narzędzi; koła wycinaki, gąbka, kulki, wycinaki listki, formy silikonowe.	Patryk Janicki	21-06-2025	15:00	16:00	01:00
7 z 9 Pikachu – figurka dedykowana dekoracja z cukru	Patryk Janicki	22-06-2025	08:00	10:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 9 Dekoracje 2D z zastosowaniem nowoczesnej technologii druku spożywczego – wałkowanie, przygotowanie grafiki, nadrukowanie, wycinanie	Patryk Janicki	22-06-2025	10:00	14:00	04:00
9 z 9 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia	Roman Zychla	22-06-2025	14:00	16:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	200,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2

1 z 2

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)

2 z 2

Patryk Janicki

Partyk Janicki – dekoracje cukiernicze
Wieloletnie zatrudnienie w branży cukierniczej.
Doświadczenie i wiedza merytoryczna:
Posiada wieloletnie doświadczenie w branży cukierniczej, zarówno w pracy praktycznej, jak i w prowadzeniu szkoleń.
Zna najnowsze trendy, techniki i narzędzia stosowane w dekoracji cukierniczej, takie jak modelowanie masy cukrowej, tworzenie figurek, malowanie na czekoladzie, czy wykorzystanie airbrush.
Ma szeroką wiedzę na temat różnorodnych materiałów dekoracyjnych, takich jak lukier plastyczny, czekolada, czy żele spożywcze.
Umiejętności praktyczne:
Potrafi tworzyć zaawansowane dekoracje, od prostych wzorów po skomplikowane, artystyczne kompozycje.
Jest biegły w technikach takich jak rzeźbienie w czekoladzie, tworzenie kwiatów z masy cukrowej.
Posiada zdolność dostosowywania dekoracji do różnych okazji, takich jak wesela, urodziny, czy święta.
Umiejętności szkoleniowe:
Skutecznie przekazuje wiedzę zarówno początkującym, jak i zaawansowanym cukiernikom.
Potrafi przygotować i prowadzić warsztaty, kursy oraz szkolenia, dostosowane do różnych poziomów zaawansowania.
Jest cierpliwy, komunikatywny i ma zdolność motywowania uczestników do rozwijania swoich umiejętności.
Wielokrotny laureat nagrody Sweet Expo :
- 2020 Grand Prix
- 2023 srebro w kategorii duża dekoracja cukiernicza
- 2023 złoto w kategorii mała dekoracja cukrowa
- 2024 srebro w kategorii Boże Narodzenie
- 2024 złoto w kategorii mała dekoracja cukrowa

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 ≥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