



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie cukiernicze - serniki i torty nowoczesne oraz wypieki drożdżowe

Numer usługi 2025/03/14/27524/2622695

- 📍 Lublin / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 42 h
- 📅 12.05.2025 do 20.05.2025

4 500,00 PLN brutto
4 500,00 PLN netto
107,14 PLN brutto/h
107,14 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy kucharzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania i dekoracji serników, tortów nowoczesnych oraz różnorodnych wypieków drożdżowych.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	09-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	42
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnej produkcji różnych serników, tortów nowoczesnych oraz wypieków drożdżowych. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać surowce oraz tworzyć dekoracje.

Szkolenie pozwoli na podniesienie kompetencji cukierniczych i piekarskich w zakresie tworzenia modnych różnorodnych serników, tortów nowoczesnych oraz drożdżowych wypieków.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje serników na zimno, pieczone i inne oraz różnorodne torty nowoczesne a także różnorodne wypieki drożdżowe.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów mas serowych do produkcji serników oraz innych surowców do produkcji tortów nowoczesnych oraz produkcji piekarniczej wypieków drożdżowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie serniki, torty nowoczesne oraz wypieki drożdżowe, wypieka je, składa i odpowiednio dekoruje.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowanie odpowiednich serników, nowoczesnych tortów oraz wypieków drożdżowych.	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, Czy 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

Profesjonalny kurs piekarsko- cukierniczy pod okiem niesamowitego cukierniczego geniusza młodego pokolenia, Zuzanny Sznajderowicz oraz Wiesława Kuci.

Od tej pory nie będziecie zatem mieć dylematu „Tort czy sernik?” A jeśli sernik to „Sernik pieczony czy może na zimno?”. Brzmi obiecująco? Przekonaj się osobiście. Przyjedź na to szkolenie do profesjonalnie wyposażonej pracowni szkoleniowej Szkoły Artystycznej Wiesława Kuci w Lublinie.

Na naszym cztero dniowym kursie poznacie tradycyjne i nowoczesne receptury i omówicie różne techniki pieczenia. Zabierzemy Cię w słodką podróż po sernikowym świecie oraz po świecie wyrobów drożdżowych.

Aby stworzyć poszczególne kompozycje poznacie podstawowe jak i bardziej zaawansowane techniki cukiernicze.

Przyjedź na to szkolenie, a dostaniesz najlepsze przepisy na te nowoczesne i niezwykle eleganckie desery i wypieki oraz poznasz tajniki ich produkcji i wykańczania.

Na naszym szkoleniu dodatkowo nauczysz się prezentacji, którą zachwycisz klientów! Forma podania ciast i deserów jest nie mniej ważna niż kompozycje smakowe wypieków.

Na tym szkoleniu kursanci przygotują aż 8 wspaniałych wyjątkowych, autorskich receptur składających się z różnorodnych struktur i smaków:

1. **TORT RED VELVET** (biała czekolada, malina, jogurt, tonka & wanilia)
2. **TORT GIANDUJA** (orzech laskowy, mleczna czekolada, marakuja & mango)
3. **TORT EXOTIC** (mango, marakuja, kokos)
4. **TORT PISTACHIO**(pistacja&wiśnia)
5. **SERNIK BASKIJSKI** (wanilia /pieczony)
6. **SERNIK CZEKOLADOWY** (czekolada 65% / pieczony)
7. **SERNIK KARMELOWY** (słony karmel & tonka & migdał /pieczony)
8. **SERNIK JOGURTOWY** (jogurt & truskawka &mięta / na zimno)
9. **Bonus - receptura dodatkowa MINI SERNIK MATCHA** (matcha & malina)

oraz **WYPIEKI DROŹDŻOWE z Wiesławem Kucią:**

1. Chałki pszenne: kijowską, turecką oraz żydowską
2. Klasyczną babkę drożdżową
3. Jagodzianki i malinianki
4. Drożdżówki maślane z kremem i owocami sezonowymi
5. Ciasto drożdżowe na kwasie pszennym (z jabłkami)
6. Pączki smażone (malina/pistacja)
7. Pączki **pieczone** z "domowymi" nadzieniami i polewami (ala nutella)

Kurs skierowany jest do osób **średnio-zaawansowanych**, ale mile widziane są również osoby **początkujące**, które nie mają czego się obawiać, gdyż wspólnymi siłami zrealizujemy cały program i nauczymy się wielu ciekawych i wartościowych rzeczy.

Przed rozpoczęciem usługi każdy z uczestników przedstawia się i prezentuje poziom, jaki posiada, co do tej pory robił, jakie ma potrzeby i czego oczekuje, co pozwala trenerowi dostosować usługę do poziomu całej grupy.

Minimalna liczba uczestników z jednego zakładu pracy - to jedna osoba, która po usłudze będzie w stanie przekazać współpracownikom, receptury oraz nabytą wiedzę współpracownikom lub podwładnym.

Szkolenie odbywa się w małych grupach- maksymalnie 12 osób w całej grupie;

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych/ 10h dydaktycznych dziennie.

Szkolenie ma na celu przygotowanie do samodzielnego tworzenia nowoczesnych serników oraz wielowarstwowych tortów a także różnorodnych wypieków drożdżowych.

Warunkiem nabycia kompetencji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 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 serników, tortów i wypieków drożdżowych.

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Przerwy są realizowane na prośbę uczestników, przysługuje im 15 min na każde 4 godziny usługi, czas trwania usługi jest wydłużony o czas zrealizowanych przerw (po za tymi które są w harmonogramie)

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

część teoretyczna trwa 90 min

część praktyczna : 1800 min

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Wprowadzenie, zapoznanie z zasadami BHP, RODO itd	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	08:00	08:15	00:15
2 z 28 Przedstawienie planu szkolenia, przedstawienie się uczestników	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	08:15	08:30	00:15
3 z 28 Omówienie surowców, sprzętu narzędzi i maszyn w nowoczesnej produkcji cukierniczej	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	08:30	10:15	01:45
4 z 28 Przygotowanie blatów i ciast na spody serników i tortów	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	10:15	12:00	01:45
5 z 28 przerwa	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	12:00	12:15	00:15
6 z 28 Wypiek serników	Zuzanna Sznajderowicz	12-05-2025	12:15	16:00	03:45
7 z 28 Podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	08:00	08:15	00:15
8 z 28 Plan na dzień dzisiejszy - co po kolei	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	08:15	08:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 28 Przygotowanie dekoracji do serników i tortów	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	08:30	10:15	01:45
10 z 28 Składanie poszczególnych tortów i serników i stabilizacja	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	10:15	12:00	01:45
11 z 28 przerwa	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	12:00	12:15	00:15
12 z 28 Dekorowanie i wykańczanie serników i tortów	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	12:15	14:30	02:15
13 z 28 Przygotowanie ekspozycji wypieczonych tortów i serników	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	14:30	15:00	00:30
14 z 28 Podsumowanie szkolenia, pytania.	Zuzanna Sznajderowicz	13-05-2025	15:00	16:15	01:15
15 z 28 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	19-05-2025	08:00	08:30	00:30
16 z 28 Omówienie planu szkolenia, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji piekarskiej.	Wiesław Kucia	19-05-2025	08:30	09:00	00:30
17 z 28 Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	19-05-2025	09:00	09:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 28 Przygotowanie ciast drożdżowych do długiej fermentacji.	Wiesław Kucia	19-05-2025	09:30	10:15	00:45
19 z 28 metoda produkcji ciast drożdżowych - I i II fazowa.	Wiesław Kucia	19-05-2025	10:15	12:00	01:45
20 z 28 przerwa	Wiesław Kucia	19-05-2025	12:00	12:15	00:15
21 z 28 Formowanie wypieków + przygotowanie nadzień kremów, polew, pomad.	Wiesław Kucia	19-05-2025	12:15	14:00	01:45
22 z 28 Techniki splataia chałek oraz innych spłotów.	Wiesław Kucia	19-05-2025	14:00	16:00	02:00
23 z 28 Przywitanie uczestników, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Wiesław Kucia	20-05-2025	08:00	08:30	00:30
24 z 28 Wypiek przygotowanych aplikacji i smażenie pączków.	Wiesław Kucia	20-05-2025	08:30	12:00	03:30
25 z 28 przerwa	Wiesław Kucia	20-05-2025	12:00	12:15	00:15
26 z 28 Przygotowanie dekoracji i wykańczanie wypieków gotowych.	Wiesław Kucia	20-05-2025	12:15	15:15	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 28 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, przygotowanie wystawy wypieków, pytania.	Wiesław Kucia	20-05-2025	15:15	15:45	00:30
28 z 28 walidacja szkolenia	-	20-05-2025	15:45	16:15	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	107,14 PLN
Koszt osobogodziny netto	107,14 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Zuzanna Sznajderowicz

Zuzanna Sznajderowicz na co dzień odpowiada za produkcję tortów i ciast w renomowanej trójmiejskiej cukierni „Cakeaway”, którą współtworzy z Kaprem Barzykiem od ponad trzech lat. Doświadczenie cukiernicze zdobywała w Hiszpanii pod okiem Hansa Ovando i Eleny Adell w międzynarodowej szkole „Be Chef” w Barcelonie. Brała udział w szkoleniach prowadzonych przez światowej sławy szefów jak Toni Rodriguez czy Michelle Willeume. Jej mocną stroną są nowoczesne torty musowe oraz monoporcje i serniki, w których stara się zaskoczyć strukturami i smakami. Ponad to Zuzanna to bardzo skupiona, odpowiedzialna i wspaniale zorganizowana młoda osoba – można się od niej nauczyć bardzo skrupulatnej organizacji i planowania produkcji, a także dbania o szczegóły. Zuzanna od kilku lat brała czynny udział jako współprowadząca szkolenia razem z Kacprem Barzykiem w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia. Zuzanna ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej.



2 z 2

Wiesław Kucia

Od 2008 r. technolog i przedstawiciel firmy Modecor (dekoracje cukiernicze).

Od 2008 r. właściciel Szkoły Artystycznej, w której prowadzi szkolenia piekarskie i cukiernicze.

studia wyższe - Technolog Żywności i Żywnienia Człowieka

dplom Mistrza Piekarstwa

studium pedagogiczne

Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą. Ostatnie 5 lat

aktywnie działa w branży cukierniczej i piekarskiej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje.

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)

Podczas szkolenia zapewniamy:

1. stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
2. surowce
4. certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia
5. fartuszek z logo szkoły na własność

Informacje dodatkowe

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 nowe 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 każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Nowak

E-mail anianowakpl@gmail.com

Telefon (+48) 669 976 731