



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie cukiernicze - ARTYSTYCZNY TORT OD PODSTAW

Numer usługi 2025/03/17/27524/2627221

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 19.07.2025 do 19.07.2025

1 500,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 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 oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych artystycznych tortów piętrowych. |
| Minimalna liczba uczestników | 3 |
| Maksymalna liczba uczestników | 8 |
| Data zakończenia rekrutacji | 14-07-2025 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 12 |
| 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

Usługa przygotowuje uczestnika do nabycia praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia piętrowych tortów: pieczenia biszkoptu, robienia kremu i ganaszy, składania tortu oraz wykonywania polewy. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnego do produkcji tortów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|--|
| UMIEJĘTNOŚCI: Samodzielne składanie stabilnych tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Wypiekanie i składanie piętrowych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, stabilizacji, dekorowania, przechowywania oraz przewożenia tortu. | Wypieka odpowiednie biszkopty, przygotowuje samodzielnie kremy, musy, żelki i polewę. | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | Omawia sposoby prawidłowego tynkowania. Łączy poszczególne piętra w tortach tak aby były stabilne. | Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych |
| KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu. | 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. | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| WIEDZA: definiuje poszczególne etapy tworzenia stabilnego tortu piętrowego | Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy, nadzienia, żelki i chrupki. | Wywiad swobodny |
| | Dobiera odpowiednie metody stabilizacji tortu. | 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

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów dwupiętrowych.

1. Wypiekanie biszkoptów
2. Przygotowanie musów owocowych i ganaszy czekoladowych
3. Składanie poszczególnych pięter tortu
4. Tynkowanie tortu
5. Łączenie pięter tortu, stabilizacja
6. Wykonanie drobnych dekoracji tortu
7. Dekorowanie tortu
8. Prezentacja gotowego tortu

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych:.. Od 08:00 do 17:15- 12h dydaktycznych.

Każdy uczestnik samodzielnie pracuje przy swoim stanowisku pracy i samodzielnie składa i dekoruje tort.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 10 Wprowadzenie do szkolenia, zasady BHP, RODO itd. | Magdalena Belniak | 19-07-2025 | 08:00 | 08:15 | 00:15 |
| 2 z 10 Omówienie receptur i planu szkolenia. Przedstawienie się uczestników. | Magdalena Belniak | 19-07-2025 | 08:15 | 08:30 | 00:15 |
| 3 z 10 Przygotowanie i naważenie surowców zgodnie z recepturami. | Magdalena Belniak | 19-07-2025 | 08:30 | 09:00 | 00:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 4 z 10 Wypiekanie biszkoptów oraz przygotowywanie nadzień, kremów, chrupek, żelek itd. | Magdalena Belniak | 19-07-2025 | 09:00 | 12:00 | 03:00 |
| 5 z 10 Przerwa | Magdalena Belniak | 19-07-2025 | 12:00 | 12:15 | 00:15 |
| 6 z 10 Składanie tortu, stabilizacja | Magdalena Belniak | 19-07-2025 | 12:15 | 14:00 | 01:45 |
| 7 z 10 Tynkowanie tortów i przygotowanie dekoracji - kwiatów i innych drobnych dekoracji | Magdalena Belniak | 19-07-2025 | 14:00 | 16:00 | 02:00 |
| 8 z 10 Ekspozycja tortów, omówienie wad i przyczyn ich powstawania. Pytania | Magdalena Belniak | 19-07-2025 | 16:00 | 16:30 | 00:30 |
| 9 z 10 Podsumowanie, wręczenie certyfikatów. | Magdalena Belniak | 19-07-2025 | 16:30 | 17:00 | 00:30 |
| 10 z 10 walidacja szkolenia | Magdalena Belniak | 19-07-2025 | 17:00 | 17:15 | 00:15 |

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 | 125,00 PLN |
|---------------------------|------------|

| | |
|--------------------------|------------|
| Koszt osobogodziny netto | 125,00 PLN |
|--------------------------|------------|

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Magdalena Belniak

Magda to ambitna i bardzo zdolna młoda twarz lubelskiego cukiernictwa. Od 2022 roku prowadzi swoją własną rzemieślniczą cukiernię "Co słodkie, to dobre" w Lublinie.

Jej specjalizacja to torty artystyczne oraz nowoczesne desery. Dekoracje stanowią jej znak rozpoznawczy. Choć jest głównie samoukiem, zawsze chętnie poszerza swoją wiedzę na szkoleniach i profesjonalnych kursach oraz aktywnie interesując się branżą, nowinkami i modą w cukiernictwie.

Przez pewien czas pracowała na kuchni jednej z lubelskich restauracji, gdzie przygotowywałam wykwiłne dania.

Pomagała z radością również swojej mamie, która prowadziła własną gastronomię, dlatego praca w kuchni nie tylko nie jest dla niej obca, lecz wręcz przeciwnie: to jej prawdziwa pasja.

Poza cukiernictwem uwielbia taniec. To jej drugie źródło radości i wyrazu artystycznego. Choć zaczynała swoją profesjonalną karierę na uniwersytecie medycznym to jednak ostatecznie zdecydowała się na wstąpienie na ścieżkę kariery jako cukiernik.

To właśnie w słodkich smakach i pięknych dekoracjach odnalazła swoje powołanie i życiową drogę.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
- Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej

Podczas szkolenia zapewniamy:

- stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- surowce
- certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia

Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 8mio osobowej.

Kady uczestnik pracuje na swoim torcie przy swoim stanowisku pracy.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 17:15 - 12h w godzinach dydaktycznych.

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

Nasze 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) 690 213 307