



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie cukiernicze DESERY NA SŁODKI STÓŁ - Candy Bar

Numer usługi 2025/03/17/27524/2628514

📍 Lublin / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 28.06.2025 do 28.06.2025

1 350,00 PLN brutto

1 350,00 PLN netto

112,50 PLN brutto/h

112,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, kucharze, a także wszyscy, którzy chcą nabyć umiejętność tworzenia nowoczesnych deserów w formie monoporcji na okolicznościowe słodkie stoły.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	23-06-2025
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

Celem jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia deserów w formie deserów na słodkie stoły: pieczenie spodów, różnych rodzajów ciast, robienie kremów, musów, ganaszy, polew typu glaze, zamsz oraz składanie deserów. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnych do tworzenia monoporcji. Dodatkowo uczestnik pozna nowoczesne sposoby dekoracji i aranżacji prostego słodkiego stołu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje deserów-monoporcji i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta.</p>	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów deserów-monoporcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje drobnych deserów tak zwanych monoporcji, wypieka je i odpowiednio dekoruje i aranżuje słodki stół.</p>	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich deserów - monoporcji na słodki stół.	Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.</p>	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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, 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

1. Omówienie sprzętu i surowców potrzebnych do produkcji deserów i monoporcji.
2. Dobór składników i smaków.
3. Zasady łączenia smaków i faktur.
4. Przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody.
5. Wykonanie musów, żelek i stabilnych kremów do przekładania deserów.
6. Składanie monoporcji i deserów.
7. Przygotowanie efektowych i prostych dekoracji z czekolady i innych dostępnych składników.
8. Dekoracja i wykańczanie wszystkich deserów.

9. Aranżacja w formie słodkiego stołu.
10. Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych/ 45min.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów - monoporcji., które wykorzystuje się w aranżacji tak zwanych słodkich stołów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia.

Na szkoleniu zostaną wykonane desery:

- cake pops i cakesicles malinowe
- mini bezy pavlova z kremem śmietankowym i owocami sezonowymi
- monoporcje biała czekolada / owoce lesne
- deserki słoiczkowe – truskawkowe
- donuty czekoladowe
- tartaletki mango / kokos

Część praktyczna szkolenia prowadzona jest w małych grupach.

Trener pokazuje pewne techniki a grupa powtarza pod okiem Trenera.

Cała grupa wspólnie wypieka, wykańcza i dekoruje przygotowane monoporcje i desery.

Sala wyposażona jest w najnowocześniejszy sprzęt, urządzenia i narzędzia.

W trakcie szkolenia przewidziano krótkie przerwy w zależności od potrzeb uczestników oraz przerw w godzinach 12:00-12:15.

Szkolenie ma na celu przygotowanie do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów na słodki stół.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli produkować nowoczesne desery- monoporcje oraz składać je i tworzyć dekoracje według najnowszych trendów w cukiernictwie.

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 deserów.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -tworzenie candy bar/ słodkich stołów do oferty swojej firmy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Powitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd	Magdalena Belniak	28-06-2025	08:00	08:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 12 Omówienie receptur i planu szkolenia , wywiad swobodny dotyczący uczestników i ich doświadczenia	Magdalena Belniak	28-06-2025	08:15	08:45	00:30
3 z 12 Przygotowanie surowców, naważenie zgodnie z recepturami	Magdalena Belniak	28-06-2025	08:45	09:15	00:30
4 z 12 Przygotowanie wszystkich ciast na spody - wypiek	Magdalena Belniak	28-06-2025	09:00	10:15	01:15
5 z 12 Przerwa kawowa	Magdalena Belniak	28-06-2025	10:15	10:30	00:15
6 z 12 Przygotowanie kremów, żelek, musów i innych wypełnień	Magdalena Belniak	28-06-2025	10:30	12:00	01:30
7 z 12 Przerwa obiadowa	-	28-06-2025	12:00	12:15	00:15
8 z 12 Przygotowanie dekoracji deserów	Magdalena Belniak	28-06-2025	12:15	14:30	02:15
9 z 12 Przerwa kawowa	Magdalena Belniak	28-06-2025	14:30	14:45	00:15
10 z 12 Składanie deserów i aranżacja słodkiego stołu	Magdalena Belniak	28-06-2025	14:45	16:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 12 Zakończenie szkolenia, podsumowanie, pytania oraz wręczenie certyfikatów	Magdalena Belniak	28-06-2025	16:00	17:00	01:00
12 z 12 Walidacja efektów szkolenia	-	28-06-2025	17:00	17:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 350,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 350,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	112,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	112,50 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 specjalizacją 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 przygotowywała wykwintne 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

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)

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 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