



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## Technologia ciasta francuskiego, drożdżowego i bezy: Procesy, struktura i zastosowanie w croissantach, drożdżówkach i makaronikach.

Numer usługi 2025/03/20/17498/2638587

📍 Sikórz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 16.05.2025 do 25.05.2025

7 500,00 PLN brutto

7 500,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kompetencje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów na bazie ciasta francuskiego, drożdżowego oraz bezy.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	5
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	08-05-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	50
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i wypiekania produktów piekarniczych i cukierniczych. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury,

dobierać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego w produkcji croissantów, ciasta drożdżowego i bezy.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Opisuje elementy i składniki niezbędne do przygotowania ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje proces formowania ciasta francuskiego tzw. laminowania.	Wywiad swobodny
Posiada i wykorzystuje zaawansowaną wiedzę teoretyczną z obszaru wyrobu i wypiekania ciasta francuskiego i drożdżowego.	Opisuje proces produkcji ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego.  Charakteryzuje różne rodzaje wypieków na bazie ciasta francuskiego oraz na bazie ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny  Wywiad swobodny
	Opisuje różnice w wykonaniu, technice przygotowania oraz zastosowaniu ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
	Produkuje i wypieka wyroby na bazie ciasta francuskiego: croissant, flan, cruffin, rolls, chausson aux pommes.  Wyrabia i wypieka produkty na podstawie ciasta drożdżowego tj. Bunsy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych  Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje i posiada zaawansowaną wiedzę praktyczną z obszaru wyrobu i wypiekania wyrobów na podstawie ciasta francuskiego i drożdżowego.	Stosuje i wypieka wyroby z ciasta w różnych formach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje różne połączenia smakowe w tworzeniu wypieków.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje nadzienia, kremy i dekoracje do wypieków z ciasta francuskiego i drożdżowego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje nadzienia, kremy i dekoracje do wypieków z ciasta francuskiego i drożdżowego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Wypieka, nadziewa i składa makaroniki przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje włoskie makaroniki.	Stosuje poznane metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Barwi, szprycuje, sporządza ganasze (nadzienia) wg poznanych metod.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze - makaroniki.	Omawia techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Wywiad swobodny
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	pracuje w zespole, buduje pozytywne relacje zawodowe, rozwiązuje konflikty, radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku cukierniczym,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

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?**

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana 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?**

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i wypiekania produktów piekarniczych i cukierniczych. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego w produkcji croissantów, ciasta drożdżowego i bezy.

Program szkolenia:

**Teoretyczne wprowadzenie :**

1. Opis i charakteryzacja elementów i składników niezbędnych do przygotowania ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego i bezy.
2. Procesu formowania ciasta francuskiego tzw. laminowania.
3. Proces produkcji ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego i makaroników.
4. Rodzaje wypieków na bazie ciasta francuskiego oraz na bazie ciasta drożdżowego.
5. Różnice w wykonaniu i technice przygotowania oraz zastosowaniu ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego.

**Część praktyczna szkolenia:**

1. Przygotowanie wyrobów z ciasta francuskiego :

- Croissant maślany
- Croissant z marcepanem i nadzieniem malinowym
- Flan waniliowy
- Cruffin z kremem orzechowym, praliną z orzecha laskowego i polewą rocher
- Rolls z kremem czekoladowo-kawowym i migdałami
- Chausson aux pommes w autorskim wydaniu

2. Wykonanie wypieków z ciasta drożdżowego w różnych kompozycjach smakowych:

- krem waniliowym i konfiturą malinową
- krem o smaku ciasteczek lotus
- Z budyniem cytrynowym i ubijanym ganachem na białej czekoladzie
- Z kremem marakuja - pomarańcza
- Z kremem pistacjowym i konfiturą z czarnej porzeczki
- z kremem mascarpone i słonym karmelem

3. Makaroniki:

a) Przygotowanie bezy włoskiej

b) Barwienie, szprycowanie, wypiekanie makaroników

c) Sporządzanie ganaszy - nadzień (kilka rodzajów)

d) Nadziewanie i składanie makaroników

Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów.

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: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

### Yaroslav Semkiv

Zainteresował się gastronomią mając 15 lat. Już jako uczeń szkoły gastronomicznej wiedział, że swoją przyszłość chce wiązać z kulinariami. Przeprowadził się do Polski, by móc rozwijać zainteresowania kulinarne. Pracował w najlepszych warszawskich restauracjach. Przez całą drogę zawodową, konsekwentnie realizował swoje założenia, zdobywał nowe umiejętności uczestnicząc w szkoleniach i odbywając staże. Był szefem piekarni KAISER Patisserie.



2 z 2

### Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt szkoleniowy z recepturami.

## Informacje dodatkowe

- 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
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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

Sikórz 90

09-413 Sikórz

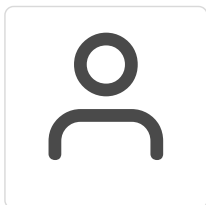
woj. mazowieckie

Pracownia København

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Wojanowska**

**E-mail** [anna@sweetdecor.pl](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601