

PRINCIPE Szymon
Sapieha



Kurs: Praliny - podstawy profesjonalnej produkcji. Zielone kompetencje przy przygotowywaniu pralin.

Numer usługi 2025/03/24/177120/2646066

📍 Orle / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 26 h

📅 05.05.2025 do 06.05.2025

5 500,00 PLN brutto

5 500,00 PLN netto

211,54 PLN brutto/h

211,54 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	• Początkujący cukiernicy i miłośnicy sztuki czekoladowej • Osoby planujące rozwój kariery w branży gastronomicznej • Studenci kierunków gastronomicznych
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	30-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	26
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Przekazanie fundamentalnych umiejętności produkcji pralin, obejmujących przygotowanie, formowanie i wykańczanie wyrobów cukierniczych. Rozwój praktycznych kompetencji oraz wiedzy teoretycznej niezbędnej do profesjonalnej działalności w branży cukierniczej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rodzaje pralinek	Różnicuje i opisuje rodzaje pralinek	Wywiad swobodny
Przygotowuje formy do pralin	Maluje formy i wylewa korpusy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje sprzęt: sprężarka, opalarka, formy na praliny	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje praliny	Przygotowuje ganache z dostępnych składników	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wlewa ganache do korpusów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zamyka praliny	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dekoruje praliny	Dekoruje praliny przy użyciu złota, czekolady lub proszku	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje czekoladniki do dekoracji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje praliny z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady. Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość, lokalność i ślad węglowy.	Używa produktów ekologicznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Unika sztucznych dodatków i konserwantów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Minimalizuje odpady, ogranicza marnowanie żywności poprzez precyzyjne planowanie produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje resztki produktów tj, owoce orzechy	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?

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 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?

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Kurs: Praliny - podstawy profesjonalnej produkcji. Zielone kompetencje przy przygotowywaniu pralin.

 **Forma:** Teoria + Praktyka

 **Grupa docelowa:** Osoby początkujące, pasjonaci cukiernictwa i czekolady, osoby chcące rozwinąć swoje umiejętności w pracy z pralinami

 **Przerwy:** 15-minutowe wliczone są czas trwania usługi.

Godziny realizacji szkolenia: Szkolenie obejmuje 26 godzin dydaktycznych. Godzina dydaktyczna to 45 minut.

Warunki organizacyjne: Sala szkoleniowa wyposażona jest w niezbędny sprzęt do przeprowadzenia kursu.

Metoda walidacji: wywiad swobodny i obserwacja w warunkach symulowanych przeprowadzana po zakończonym szkoleniu. Walidator jest tak przygotowany by proces przebiegł sprawnie i walidacją zostali objęci wszyscy uczestnicy

Dzień 1

czas	forma	opis
08:00 - 09:00	teoria	Wprowadzenie do pralinek – teoria i przygotowanie form • Historia pralin i ich rodzaje • Przygotowanie form do pralin: malowanie form i wylewanie korpusów • Wykorzystanie sprzętu: sprężarka, opalarka, formy na praliny • Zielone kompetencje przy produkcji pralin
09:00 - 10:15	praktyka	Przygotowanie form do pralin • Przygotowanie form do pralin: malowanie form i wylewanie korpusów • Wykorzystanie sprzętu: sprężarka, opalarka, formy na praliny
10:15 - 11:30	teoria	Ganache do pralin • Czym jest ganache i jak przygotować różne rodzaje • Techniki wylewania genaszy do form i zamykanie pralin • Wybór odpowiednich składników i technologia przygotowania • Zero waste przy przygotowywaniu pralinek
11:30 - 11:45		Przerwa (wliczona do czasu usługi)
11:45 - 15:00	praktyka	Przygotowanie ganaszy do pralin

15:00 - 15:15		Przerwa (wliczona do czasu usługi)
15:15 - 18:00		Praliny – Praktyczne ćwiczenia • Malowanie form i wylewanie korpusów • Wykorzystanie sprzętu: sprężarka, opalarka • Przygotowanie ganache do różnych pralin i ich zamykanie

Dzień 2.

08:00 - 10:00	teoria	Powtórzenie kluczowych zagadnień + dodatkowe elementy z Dnia 1
10:00 - 10:15		Przerwa (wliczona do czasu usługi)
10:15 - 12:45	praktyka	Praliny – Praktyczne ćwiczenia - dokończenie z dnia pierwszego
12:45 - 14:00	teoria	Techniki dekoracyjne
14:00 - 14:15		Przerwa (wliczona do czasu usługi)
14:15 - 16:45	praktyka	Dekorowanie pralin: • Dekorowanie przy użyciu złota, czekolady, proszków • Najczęstsze błędy i jak je unikać • Zastosowanie czekoladników w dekoracji • Zero waste przy dekorowaniu pralin
16:45 - 17:15		Podsumowanie dnia i analiza pralin
17:15 - 18:00		Walidacja i wręczenie certyfikatów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Wprowadzenie do pralinek – teoria i przygotowanie form	Arkadiusz Natorski	05-05-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 15 Przygotowanie form do pralin	Arkadiusz Natorski	05-05-2025	09:00	10:15	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 15 Ganache do pralin	Arkadiusz Natorski	05-05-2025	10:15	11:30	01:15
4 z 15 Przerwa (wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	05-05-2025	11:30	11:45	00:15
5 z 15 Przygotowanie ganaszy do pralin	Arkadiusz Natorski	05-05-2025	11:45	15:00	03:15
6 z 15 Przerwa (wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	05-05-2025	15:00	15:15	00:15
7 z 15 Praliny – Praktyczne ćwiczenia	Arkadiusz Natorski	05-05-2025	15:15	18:00	02:45
8 z 15 Powtórzenie kluczowych zagadnień + dodatkowe elementy z Dnia 1	Arkadiusz Natorski	06-05-2025	08:00	10:00	02:00
9 z 15 Przerwa (wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	06-05-2025	10:00	10:15	00:15
10 z 15 Praliny – Praktyczne ćwiczenia - dokończenie z dnia pierwszego	Arkadiusz Natorski	06-05-2025	10:15	12:45	02:30
11 z 15 Techniki dekoracyjne	Arkadiusz Natorski	06-05-2025	12:45	14:00	01:15
12 z 15 Przerwa (wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	06-05-2025	14:00	14:15	00:15
13 z 15 Dekorowanie pralin	Arkadiusz Natorski	06-05-2025	14:15	16:45	02:30
14 z 15 Podsumowanie dnia i analiza pralin	Arkadiusz Natorski	06-05-2025	16:45	17:15	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 15 Walidacja i wręczenie certyfikatów	-	06-05-2025	17:15	18:00	00:45

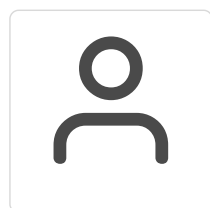
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	211,54 PLN
Koszt osobogodziny netto	211,54 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Arkadiusz Natorski

Cukiernik z dyplomem Mistrza z ponad 25 letnim doświadczeniem. Specjalizuje się w cukiernictwie klasycznym oraz lodziarstwie. Swoje umiejętności rozwijał pracując w cukierniach o wysokim prestiżu oraz biorąc udział w różnych kursach i szkoleniach. Zdobył tytuł mistrza w zawodzie cukiernik. Jest też pedagogiem, co ułatwia mu pracę z młodzieżą, którą bardzo lubi. Chętnie dzieli się swoją wiedzą prowadząc kursy, szkolenia i prezentacje. Zarówno pracę z czekoladą jak i wyroby z czekolady traktuje jako sztukę doceniając jej możliwości i szeroki wachlarz zastosowania. Praca z czekoladą nauczyła go cierpliwości, której zawsze mu brakowało.

Przez ostatnie lata pełni funkcję - Pastry Chef w Belvedere Catering Group, doradca technologiczny w Barry Callebaut Polska, największego producenta czekolady na świecie. Prowadzi szkolenia dla młodych adeptów szkół o profilu cukierniczym, gdzie z powodzeniem wykorzystuje pedagogiczne wykształcenie. W cukiernictwie wybiera klasyczne smaki, wykonane w nietuzinkowy sposób. W pracy cukiernika stawia na klasykę, prostotę i elegancję.

2 z 2

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma szczegółowe materiały szkoleniowe.

Materiały będą opracowaniem własnym Prowadzącego.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu.

Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli Dostawcy tych usług.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Przedsiębiorcom lub Pracownikom przedsiębiorcy, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Adres

ul. Szkolna 19
84-252 Orle
woj. pomorskie

Stoliki robocze zapewniają przestronność i komfort pracy. Sala wyposażona jest w sprzęt niezbędny do przeprowadzenia szkolenia w części zarówno teoretycznej jak i praktycznej. Na sali znajdują się sprężarka, opalarka, formy na pralin, a także narzędzia do dekoracji pralin.

Sala jest odpowiednio doświetlona, wentylowana i klimatyzowana.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



SZYMON SAPIEHA

E-mail szymonsapieha@gmail.com

Telefon (+48) 784 386 573