

PRINCIPE Szymon
Sapieha



Kurs: Podstawy pracy z czekoladą. Zielone kompetencje przy produkcji wyrobów czekoladowych.

Numer usługi 2025/03/26/177120/2649984

📍 Orle / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 13 h

📅 09.05.2025 do 09.05.2025

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

215,38 PLN brutto/h

215,38 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Osoby początkujące, pasjonaci cukiernictwa i czekolady, osoby chcące rozwinąć swoje umiejętności w pracy z czekoladą.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	04-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	13
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest zapoznanie uczestników z nowoczesnymi technikami przygotowywania smakowych czekolad i deserów czekoladowych, rozwinięcie umiejętności tworzenia unikalnych kompozycji czekoladowych i deserów na bazie czekolady oraz poznanie sposobów na dostosowanie oferty do różnorodnych preferencji klientów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą czekolady	Charakteryzuje rodzaje czekolady	Wywiad swobodny
Temperuje czekoladę	Rozróżnia i opisuje temperowanie czekolady na ciepło i zimno	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Kontroluje temperaturę przy użyciu termometru	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wylewa czekoladę do form i tworzy dekoracje	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje konfekcję czekoladową	Wylewa czekoladę do form, tworzy kształty	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dekoracje na tabliczkach czekolady	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy różne smaki w konfekcji czekoladowej (ganache, owoce, orzechy)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Pracuje z czekoladą 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.	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: Podstawy pracy z czekoladą. Zielone kompetencje przy produkcji wyrobów czekoladowych.

-  **Poziom:** Początkujący
-  **Forma:** Teoria + Praktyka
-  **Grupa docelowa:** Osoby początkujące, pasjonaci cukiernictwa i czekolady, osoby chcące rozwinąć swoje umiejętności w pracy z czekoladą.
-  **Przerwy:** Co 4 godziny zegarowe – 15 minut (wliczone są czas trwania usługi).
- Godziny realizacji szkolenia:** Szkolenie obejmuje 13 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

czas	forma	opis
08:00 - 08:45	teoria	Wprowadzenie do pracy z czekoladą Rodzaje czekolady: gorzka, mleczna, biała Zielone kompetencje w pracy z czekoladą.
08:45 - 09:45	teoria	Temperowanie czekolady
09:45 - 12:00	praktyka	- Podstawowe techniki temperowania czekolady: jak uzyskać idealną konsystencję do pracy - Temperowanie czekolady ręcznie i przy użyciu maszyn - Temperowanie czekolady na zimno i na gorąco - Zastosowanie temperowania do tworzenia tabliczek i pralin - Wylewanie czekolady do form, tworzenie dekoracji
12:00 - 12:15		Przerwa (wliczona do czasu usługi)
12:15 - 13:00	teoria	Przygotowywanie konfekcji czekoladowej
13:00 - 15:30	praktyka	- Wylewanie czekolady do form, tworzenie kształtów - Dekorowanie tabliczek czekoladowych – wzory i techniki - Łączenie różnych smaków w konfekcji czekoladowej (ganache, owoce, orzechy)

15:30 - 16:00	teoria	Praca z formami i dekorowanie tabliczek - Praca z profesjonalnymi formami do czekolady - Techniki dekoracyjne: wykorzystanie pędzli, szablonów i barwników do czekolady - Wykonywanie czekoladowych ozdób na tabliczkach - Wskazówki dotyczące przechowywania i prezentacji czekolady - Zero waste przy pracy z czekoladą
16:00 - 16:15		Przerwa (wliczona do czasu usługi)
16:15 - 17:15	praktyka	Praca z formami i dekorowanie tabliczek - Praca z profesjonalnymi formami do czekolady - Techniki dekoracyjne: wykorzystanie pędzli, szablonów i barwników do czekolady - Wykonywanie czekoladowych ozdób na tabliczkach - Zero waste przy pracy z czekoladą
17:15 - 18:00		Walidacja i wręczenie certyfikatów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie do pracy z czekoladą	Arkadiusz Natorski	09-05-2025	08:00	08:45	00:45
2 z 10 Temperowanie czekolady - teoria	Arkadiusz Natorski	09-05-2025	08:45	09:45	01:00
3 z 10 Temperowanie czekolady - praktyka	Arkadiusz Natorski	09-05-2025	09:45	12:00	02:15
4 z 10 Przerwa (wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	09-05-2025	12:00	12:15	00:15
5 z 10 Przygotowywanie konfekcji czekoladowej - teoria	Arkadiusz Natorski	09-05-2025	12:15	13:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 10 Przygotowywanie konfekcji czekoladowej - praktyka	Arkadiusz Natorski	09-05-2025	13:00	15:30	02:30
7 z 10 Praca z formami i dekorowanie tabliczek - teoria	Arkadiusz Natorski	09-05-2025	15:30	16:00	00:30
8 z 10 Przerwa (wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	09-05-2025	16:00	16:15	00:15
9 z 10 Praca z formami i dekorowanie tabliczek - praktyka	Arkadiusz Natorski	09-05-2025	16:15	17:15	01:00
10 z 10 Walidacja i wręczenie certyfikatów	-	09-05-2025	17:15	18:00	00:45

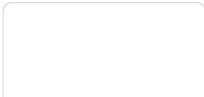
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	215,38 PLN
Koszt osobogodziny netto	215,38 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.

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. Na wyposażeniu znajdują się wszelkie sprzęty i narzędzia niezbędne do przeprowadzenia kursu: pasteryzator, temperówka, sprężarka, opalarka oraz różne formy do czekolady. a także narzędzia do wycinania dekoracji, wagi i termometry do kontrolowania temperatury. W części dekoracyjnej używane będą pędzle, szpatułki, torebki cukiernicze.

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