



NAM Aneta  
Nazarow-Sobik



## Torty na Specjalne Okazje – Modelowanie Figurki i Zielone Kompetencje w Praktyce

Numer usługi 2025/04/16/178215/2693384

- Rybnik / stacjonarna
- Usługa szkoleniowa
- 16 h
- 04.07.2025 do 06.07.2025

5 262,50 PLN brutto

5 262,50 PLN netto

328,91 PLN brutto/h

328,91 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych tworzeniem artystycznych tortów okazjonalnych z wykorzystaniem figurek dekoracyjnych oraz wdrażaniem zasad zrównoważonego rozwoju w pracy cukierniczej.</p> <p>W szczególności oferta adresowana jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– początkujących i średniozaawansowanych cukierników oraz osób zajmujących się dekorowaniem tortów,</li><li>– pracowników i właścicieli pracowni cukierniczych oraz lokali gastronomicznych,</li><li>– pasjonatów cukiernictwa, którzy chcą przekształcić swoją pasję w działalność opartą na świadomych, ekologicznych praktykach,</li><li>– uczestników programów aktywizacyjnych i zawodowych w branży gastronomicznej i kreatywnej.</li></ul> <p>Szkolenie nie wymaga wcześniejszego doświadczenia – uczestnicy zostaną krok po kroku wprowadzeni w techniki tworzenia tortów z figurkami oraz poznają metody ograniczania odpadów, racjonalnego gospodarowania surowcami i pracy z materiałami biodegradowalnymi lub wielorazowymi.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	03-07-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu tworzenia tortów okazjonalnych z dekoracyjną figurką, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju. Uczestnicy nauczą się stosować ekologiczne techniki pracy, ograniczać odpady, wykorzystywać produkty przyjazne środowisku oraz świadomie organizować pracę w duchu zielonych kompetencji.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik opisuje etapy przygotowania tortu okazjonalnego oraz zasady jego dekorowania z wykorzystaniem figurki.	Wymienia kolejne fazy tworzenia tortu: przygotowanie bazy, tynkowanie, dekoracja, osadzenie figurki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia rodzaje mas cukrowych, barwników i narzędzi wykorzystywanych w pracy cukierniczej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik dobiera narzędzia i materiały cukiernicze z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju. Kryteria weryfikacji:	Wskazuje produkty i akcesoria przyjazne środowisku (np. biodegradowalne opakowania, narzędzia wielorazowe)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Identyfikuje materiały cukiernicze umożliwiające ograniczenie marnowania surowców	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje figurkę dekoracyjną oraz elementy ozdobne zgodnie z zasadami estetyki, techniki i ekologii.	Samodzielnie modeluje prostą figurkę z masy cukrowej lub masy plastycznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zwraca uwagę na detale, trwałość i proporcje	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Pracuje w sposób uporządkowany, z dbałością o oszczędność materiałów	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik wykonuje tort okazjonalny z dekoracją z figurką w sposób zgodny z zasadami higieny, estetyki i świadomego gospodarowania zasobami.</p> <p>Uczestnik promuje ekologiczne podejście do pracy cukierniczej oraz komunikuje klientom zalety zrównoważonej produkcji.</p>	Prawidłowo przygotowuje tort do dekoracji (np. tynk, struktura, mocowanie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje techniki ograniczające straty produktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko pracy z zachowaniem czystości i efektywności materiałowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wskazuje przykłady komunikatów i rozwiązań promujących odpowiedzialność środowiskową	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia korzyści płynące z wdrażania zielonych praktyk w branży cukierniczej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi zaprezentować swoją pracę jako element profesjonalnej, świadomej oferty	Obserwacja w warunkach symulowanych	

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

tak

#### Informacje

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

# Program

## 17 **Dzień 1 – Podstawy cukiernictwa dekoracyjnego i wprowadzenie do zielonych kompetencji**


 09:00–10:00

### **Moduł 1: Wprowadzenie do szkolenia i zasad pracy w duchu zrównoważonego cukiernictwa**

- Cele szkolenia, zapoznanie z harmonogramem
- Zielone kompetencje w pracowni cukierniczej – na czym polegają?
- Eko-świadomość: planowanie pracy, zasobooszczędność, minimalizacja odpadów


 10:00–10:15

 **Przerwa śniadaniowa (15 min)**

 10:15–13:00

### **Moduł 2: Budowa tortu – przygotowanie bazy i konstrukcji**

- Dobór składników, planowanie wielkości i kształtu
- Ekologiczne sposoby przechowywania i pracy z surowcami
- Techniki tworzenia stabilnej bazy do dekoracji

 13:00–13:30

**Przerwa obiadowa (30 min)**

 13:30–15:30

### **Moduł 3: Wstęp do modelowania – rodzaje mas i barwników cukierniczych**


- Właściwości mas plastycznych, modelin cukrowych i alternatyw roślinnych
- Naturalne barwniki i dekoracje jadalne
- Przygotowanie stanowiska pracy w stylu eko

 15:30–17:00

### **Moduł 4: Rzeźbienie elementów podstawowych figurki – część I**


- Proporcje ciała, formowanie głowy i tułowia
- Techniki modelowania bez nadmiaru odpadów

## 17 **Dzień 2 – Zaawansowane modelowanie i wkomponowanie figurki w tort**


 09:00–10:00

### **Moduł 5: Rzeźbienie detali i montaż figurki – część II**

- Tworzenie kończyn, mimiki, elementów charakterystycznych
- Składanie figurki i utrwalanie formy

 10:00–10:15

 Przerwa śniadaniowa (15 min)

 10:15–13:00

#### **Moduł 6: Tynkowanie tortu i przygotowanie powierzchni do dekoracji**

- Rodzaje kremów, past i technik wygładzania
- Estetyczne i ekologiczne podejście do materiałów
- Minimalizacja strat produktów podczas tynkowania


 13:00–13:30

**Przerwa obiadowa (30 min)**

 13:30–15:30

#### **Moduł 7: Umieszczanie figurki na torcie i zabezpieczanie konstrukcji**

- Techniki montażu i stabilizacji
- Tworzenie kompozycji przestrzennej
- Unikanie nadmiaru plastiku, styropianu i nieekologicznych podpór

 15:30–17:00

#### **Moduł 8: Dekoracje towarzyszące – dodatki, tekstury, efekty**

- Kwiaty, ornamenty, jadalne napisy i tła
- Naturalne dekoracje – zioła, owoce, dekoracje biodegradowalne


 17

## **Dzień 3 – Wykończenie tortu, fotografia i cyfrowe portfolio**


 09:00–10:00

#### **Moduł 9: Planowanie finalnej prezentacji tortu – kompozycja całościowa**

- Jak dobrać dodatki do figurki?
- Finalna analiza proporcji, kolorystyki i estetyki


 10:00–10:15

 Przerwa śniadaniowa (15 min)


 10:15–13:00

#### **Moduł 10: Praca praktyczna – indywidualne wykonanie projektu przez uczestników**

- Samodzielna realizacja własnego tortu z figurką
- Praca z naciskiem na precyzję i ograniczenie strat materiałowych
- Instruktarz, konsultacje, pomoc trenerska

 13:00–13:30

**Przerwa obiadowa (30 min)**

 13:30–15:00

## Moduł 11: Tworzenie cyfrowego portfolio cukiernika

- Dokumentacja zdjęciowa efektów pracy
- Kadrowanie, światło, tło, ujęcia detaliczne
- Organizacja materiałów do prezentacji (PDF, media społecznościowe, folder ofertowy)

🕒 15:00–17:00

## Moduł 12: Podsumowanie szkolenia i walidacja efektów uczenia się

- Prezentacja tortów i omówienie wyników
- Refleksja nad wykorzystaniem zielonych praktyk
- Wręczenie certyfikatów i rekomendacje rozwojowe

# 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	5 262,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 262,50 PLN
Koszt osobogodziny brutto	328,91 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,91 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

## Aneta Lizut

Aneta Lizut to doświadczona cukierniczka i właścicielka pracowni wypieków artystycznych „Palce Lizut”, zlokalizowanej w Radlinie. Magister Inżynier Technologii Żywności. Posiada pięcioletnie doświadczenie w pracy z żywnościom. Specjalizuje się w tworzeniu tortów okolicznościowych z dekoracyjnymi figurkami, łącząc tradycyjne techniki cukiernicze z nowoczesnym podejściem do zrównoważonego rozwoju. Jej prace charakteryzują się nie tylko estetyką, ale także dbałością o środowisko, poprzez stosowanie ekologicznych materiałów i praktyk ograniczających marnotrawstwo. Aneta aktywnie uczestniczy w lokalnych wydarzeniach kulinarnych, promując ideę zielonych kompetencji w branży cukierniczej.



2 z 2

## Podmiot Zewnętrzny

-

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje profesjonalne **skrypty szkoleniowe**, które stanowią cenne kompendium wiedzy i pozwalają na utrwalenie zdobytych umiejętności.

# Adres

ul. 3 Maja 18  
44-200 Rybnik  
woj. śląskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



## Aneta Nazarow-Sobik

**E-mail** [aneta@nam.edu.pl](mailto:aneta@nam.edu.pl)

**Telefon** (+48) 500 051 126