

PRINCIPE Szymon
Sapieha



Kurs: Przygotowanie słodkiego bufetu w duchu zero waste: bezy, ptysie francuskie, magdalenki, cake popsy, deserki w szkle. Zielone kompetencje w cukiernictwie.

Numer usługi 2025/04/23/177120/2704370

📍 Tychy / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 26 h

📅 28.05.2025 do 29.05.2025

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 pasjonaci sztuki deserowej; • Profesjonaliści branży gastronomicznej oraz osoby prowadzące catering; • Studenci kierunków gastronomicznych poszukujący praktycznych umiejętności dekoracyjnych; • Uczestnicy projektu „Kierunek – Rozwój”.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	23-05-2025
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

Opanowanie technik przygotowania bezy, ptysi, migdałków, cake popsów oraz deserów w szkle.
Rozwój umiejętności aranżacji i dekoracji słodkiego stołu na potrzeby różnorodnych wydarzeń.
Zdobycie praktycznych kompetencji, umożliwiających profesjonalne przygotowanie atrakcyjnych deserów.
Przygotowanie słodkiego bufetu w duchu zero waste.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje przygotowanie słodkiego bufetu	Opisuje, co wchodzi w skład eleganckiego słodkiego bufetu	Wywiad swobodny
	Wybiera odpowiednie elementy do bufetu	Wywiad swobodny
Przygotowuje desery na słodki bufet	Przygotowuje bezę	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje ptysie francuskie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje magdalenki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje cake popsy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje desery w szkle	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komponuje słodki bufet	Dekoruje i aranżuje bufet	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera kolory, formy i elementy do bufetu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Używa produktów ekologicznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje słodki bufet 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.	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: Przygotowanie słodkiego bufetu: bezy, ptysie francuskie, magdalenki, cake popsy, deserki w szkle. Zielone kompetencje w cukiernictwie.

 **Forma:** Teoria + Praktyka

 **Grupa docelowa:** Osoby początkujące, pasjonaci cukiernictwa , osoby chcące opanować techniki przygotowania bezy, ptysi, migdałków, cake popsy oraz deserów w szkle. Osoby, które chcą rozwinąć umiejętności aranżacji i dekoracji słodkiego stołu na potrzeby różnorodnych wydarzeń, uczestnicy projektu „Kierunek – Rozwój”.

 **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

Program kursu:

Dzień I

czas	forma	opis
08:00 - 10:30	teoria	Przygotowanie słodkiego bufetu – teoria i planowanie • Co wchodzi w skład eleganckiego słodkiego bufetu; • Wybór odpowiednich elementów do bufetu: monoporcje, bezy, ptysie francuskie, madalenki, cake popsy, deserki w szkle; • Jakie elementy pasują do siebie, aby stworzyć spójną kompozycję; • Zielone kompetencje przy produkcji deserów.

10:30 - 11:00	teoria	Przygotowanie bezy
11:00 - 12:00	praktyka	
12:00 - 12:15		Przerwa (Wliczona do czasu usługi)
12:15 - 12:45	teoria	Przygotowanie ptysiów francuskich
12:45 - 14:45	praktyka	
14:45 - 15:15	teoria	Przygotowanie magdalenek
15:15 - 15:30		Przerwa (Wliczona do czasu usługi)
15:30 - 17:15	praktyka	Przygotowanie magdalenek
17:15 - 18:00		Podsumowanie dnia i omówienie wyników • Podsumowanie wykonanych prac; • Wymiana doświadczeń, pytania i odpowiedzi; • Zero waste przy przygotowywaniu słodkiego bufetu.

Dzień II

czas	forma	opis
08:00 - 09:30	teoria	Powtórzenie kluczowych zagadnień + dodatkowe elementy z Dnia pierwszego
09:30 - 10:00	teoria	Przygotowanie cake popsów
10:00 - 12:00	praktyka	
12:00 - 12:15		Przerwa (Wliczona do czasu usługi)
12:15 - 13:00	teoria	Przygotowanie deserów w szkle
13:00 - 15:00	praktyka	
15:00 - 15:15		Przerwa (Wliczona do czasu usługi)
15:15 - 17:00	teoria	Komponowanie słodkiego bufetu • Łączenie różnych elementów, dekorowanie i aranżowanie bufetu; • Jak dobrać kulory, formy i elementy do bufetu; • Porady dekoracyjne i estetyczne; • Porady dotyczące zielonych kompetencji i zero waste przy komponowaniu słodkiego bufetu.

17:00 - 18:00

Walidacja i wręczenie certyfikatów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Przygotowanie słodkiego bufetu – teoria i planowanie	Arkadiusz Natorski	28-05-2025	08:00	10:30	02:30
2 z 19 Przygotowanie bezy - teoria	Arkadiusz Natorski	28-05-2025	10:30	11:00	00:30
3 z 19 Przygotowanie bezy - praktyka	Arkadiusz Natorski	28-05-2025	11:00	12:00	01:00
4 z 19 Przerwa (Wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	28-05-2025	12:00	12:15	00:15
5 z 19 Przygotowanie ptysiów francuskich - teoria	Arkadiusz Natorski	28-05-2025	12:15	12:45	00:30
6 z 19 Przygotowanie ptysiów francuskich - praktyka	Arkadiusz Natorski	28-05-2025	12:45	14:45	02:00
7 z 19 Przygotowanie magdalenek - teoria	Arkadiusz Natorski	28-05-2025	14:45	15:15	00:30
8 z 19 Przerwa (Wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	28-05-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 19 Przygotowanie magdalenek - praktyka	Arkadiusz Natorski	28-05-2025	15:30	17:15	01:45
10 z 19 Podsumowanie dnia i omówienie wyników	Arkadiusz Natorski	28-05-2025	17:15	18:00	00:45
11 z 19 Powtórzenie kluczowych zagadnień + dodatkowe elementy z Dnia pierwszego	Arkadiusz Natorski	29-05-2025	08:00	09:30	01:30
12 z 19 Przygotowanie cake popsów - teoria	Arkadiusz Natorski	29-05-2025	09:30	10:00	00:30
13 z 19 Przygotowanie cake popsów - praktyka	Arkadiusz Natorski	29-05-2025	10:00	12:00	02:00
14 z 19 Przerwa (Wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	29-05-2025	12:00	12:15	00:15
15 z 19 Przygotowanie deserów w szkle - teoria	Arkadiusz Natorski	29-05-2025	12:15	13:00	00:45
16 z 19 Przygotowanie deserów w szkle - praktyka	Arkadiusz Natorski	29-05-2025	13:00	15:00	02:00
17 z 19 Przerwa (Wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	29-05-2025	15:00	15:15	00:15
18 z 19 Komponowanie słodkiego bufetu	Arkadiusz Natorski	29-05-2025	15:15	17:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 19 Walidacja i wręczenie certyfikatów	-	29-05-2025	17:00	18:00	01:00

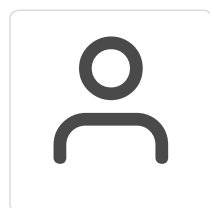
Cennik

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.

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.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu "Kierunek – Rozwój".

Kompetencja związana z zieloną transformacją.

Adres

ul. Przemysłowa 60
43-100 Tychy
woj. śląskie

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