



NAM Aneta
Nazarow-Sobik



Słodka Sztuka z Misją – Torty Okolicznościowe i Ekologiczne Podejście do Dekoracji

Numer usługi 2025/05/28/178215/2777685

📍 Rybnik / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 16 h
📅 20.09.2025 do 21.09.2025

5 262,50 PLN brutto
5 262,50 PLN netto
328,91 PLN brutto/h
328,91 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych tworzeniem artystycznych tortów okazjonalnych z wykorzystaniem figurek dekoracyjnych oraz wdrażaniem zasad zrównoważonego rozwoju w pracy cukierniczej. W szczególności oferta adresowana jest do: – początkujących i średniozaawansowanych cukierników oraz osób zajmujących się dekorowaniem tortów, – pracowników i właścicieli pracowni cukierniczych oraz lokali gastronomicznych, – pasjonatów cukiernictwa, którzy chcą przekształcić swoją pasję w działalność opartą na świadomych, ekologicznych praktykach, – uczestników programów aktywizacyjnych i zawodowych w branży gastronomicznej i kreatywnej. 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.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	19-09-2025

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wykonywania dekoracyjnych tortów okazjonalnych z elementami figurek, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju. Uczestnicy nabędą umiejętności modelowania z wykorzystaniem biodegradowalnych materiałów, optymalizacji zużycia surowców oraz wdrażania proekologicznych praktyk w pracy cukierniczej i kontaktach z klientem.

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
Uczestnik wykonuje tort okazjonalny z dekoracją z figurką w sposób zgodny z zasadami higieny, estetyki i świadomego gospodarowania zasobami.	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
Uczestnik promuje ekologiczne podejście do pracy cukierniczej oraz komunikuje klientom zalety zrównoważonej produkcji.	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
	Uczestnik komunikuje klientowi wartość ekorozwiązań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Promuje odpowiedzialność środowiskową w relacji z klientem	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik promuje zachowania proekologiczne w środowisku pracy i społeczeństwie	Buduje relację z klientem	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

Tak, Certyfikat GreenComp

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów

uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa

Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Zapraszamy na unikalne szkolenie łączące sztukę cukierniczą z odpowiedzialnością środowiskową! Nasze szkolenie to nie tylko nauka tworzenia estetycznych i technicznie dopracowanych tortów okazjonalnych, ale również praktyczne wprowadzenie do zielonych umiejętności, które stają się przyszłością nowoczesnego cukiernictwa.

Uczestnicy krok po kroku poznają proces tworzenia tortu – od przygotowania bazy, poprzez tynkowanie, aż po zaawansowaną dekorację z wykorzystaniem ręcznie modelowanej figurki. Szkolenie obejmuje również pełne wprowadzenie do pracy z różnymi rodzajami mas cukrowych, barwników i narzędzi cukierniczych. Szczególny nacisk kładziemy na samodzielną pracę, rozwój umiejętności manualnych oraz estetykę wykonania.

To, co wyróżnia nasze szkolenie, to silny komponent proekologiczny. Uczestnicy uczą się:

- jak dobrać narzędzia i materiały przyjazne środowisku (np. wielorazowe akcesoria, biodegradowalne opakowania),
- jak ograniczać marnowanie surowców i wykorzystywać je efektywnie,
- jak promować ekologiczną produkcję w relacji z klientem,
- jak świadomie organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny, estetyki i zrównoważonego rozwoju.

Wszystkie torty tworzone w trakcie szkolenia powstają **z produktów najwyższej jakości**, a w miarę możliwości także **z certyfikowanych składników BIO**. Dzięki temu uczestnicy mają okazję pracować z surowcami, które nie tylko gwarantują doskonały smak i trwałość dekoracji, ale również są zgodne z ideą odpowiedzialnego cukiernictwa.

Dodatkowo uczestnicy rozwijają kompetencje z zakresu **komunikacji z klientem** i **budowania świadomej oferty**, która wyróżnia się na rynku dzięki odpowiedzialnemu podejściu do produkcji i dekoracji tortów.

Szkolenie odbywa się w formie **warsztatów praktycznych w warunkach symulowanych**, pod okiem doświadczonej trenerki. Każdy uczestnik samodzielnie tworzy dekoracyjną figurkę i kompletny tort, który staje się jego wizytówką – dowodem na połączenie rzemiosła z troską o planetę i najwyższe standardy jakościowe.

Dzień 1 – Podstawy cukiernictwa dekoracyjnego i wprowadzenie do zielonych kompetencji

08:00 – 09:00

Wprowadzenie do szkolenia i zasad pracy w duchu zrównoważonego cukiernictwa

- Cele i zakres szkolenia
- Zrównoważone praktyki w pracowni
- Planowanie zasobooszczędnej pracy

09:00 – 09:15

Przerwa

09:15 – 11:00

Wypiek biszkoptu, przygotowanie wkładek: żelka, chrupka

11:00- 12:00

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

12:00 – 12:30

Przerwa

12:30 – 13:30

Komponowanie wnętrza tortu – technologia kremów, musów i elementów strukturalnych

- Rodzaje mas, kremów, musów i wkładek
- Sabilizatory, dobór odpowiedniego stabilizatora oraz metody pracy
- Tworzenie kompozycji smakowych

13:30 – 15:30

Tworzenie kremów i musów

- przekładanie tortu
- Balans smakowo-strukturalny – technika aplikacji kremów i musów

15:30 – 16:00

Wstęp do modelowania – rodzaje mas i barwników cukierniczych

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

Dzień II

08:00 – 09:00

Rzeźbienie elementów podstawowych figurki

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

09:00 – 09:15

Przerwa

09:15 – 10:00

Tworzenie detali i montaż figurki

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

10:00 – 11:00

Tynkowanie tortu i przygotowanie powierzchni do dekoracji- I część

- Rodzaje kremów, techniki wygładzania
- Estetyczne i ekologiczne podejście do materiałów

– Przygotowanie tynku

11:00 – 12:00

Praktyczne tynkowanie tortu - II część

- Technika tynkowania – precyzja, estetyka, zasobooszczędność

- Minimalizacja strat produktów podczas tynkowania

12:00 – 12:30

Przerwa

12:30 – 13:30

Planowanie finalnej prezentacji tortu – kompozycja całościowa

– Jak dobrać dodatki do figurki?

– Finalna analiza proporcji, kolorystyki i estetyki

- Estetyka zgodna z zasadą „less waste”

13:30 – 15:00

Fotografia tortu – dokumentacja, kompozycja i światło w prezentacji cukierniczej

- Fotografia kulinarna w cukiernictwie – praktyka estetycznej dokumentacji

Cyfrowe zarządzanie pracownią cukierniczą – organizacja, automatyzacja i ekowydajność

- Narzędzia do planowania produkcji

- Zgodność z ekologicznymi standardami poprzez lepszą kontrolę procesów (np. zamówienia „na miarę”, redukcja marnotrawstwa)

15:00 - 16:00

Podsumowanie szkolenia i walidacja efektów uczenia się

– Egzamin- walidacja efektów przeprowadzona, przez FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Elementy zgodne Z Regionalną Strategią Innowacji Woj. Śląskiego 2030 – „Inteligentne Śląskie”

- 1. Wdrażanie zielonych technologii i praktyk w sektorach kreatywnych i gastronomicznych** – usługa promuje ekologiczne rozwiązania w cukiernictwie poprzez:
 - wykorzystywanie **biodegradowalnych materiałów dekoracyjnych**,
 - **minimalizację odpadów** i racjonalne gospodarowanie surowcami,
 - promowanie **świadomości środowiskowej** wśród uczestników i przyszłych klientów.
- 2. Zrównoważony rozwój i ekoinnowacje** – szkolenie wpisuje się w cel strategiczny RIS 2030 związany z transformacją regionu w kierunku gospodarki niskoemisyjnej i o obiegu zamkniętym, przez wprowadzanie proekologicznych praktyk w rzemiośle i sektorze usługowym

Elementy zgodne Z Załącznikiem nr 4 – Wykazem Zielonych Umiejętności

- 1. Umiejętności środowiskowe (Environmental skills):**
 - **Planowanie i organizacja pracy w sposób zasobooszczędny** – uczestnik uczy się planować produkcję tortów tak, by ograniczyć zużycie surowców.
 - **Minimalizacja odpadów w pracy zawodowej** – nauka technik modelowania figurek bez zbędnych odpadów.
 - **Wybór ekologicznych materiałów** (np. biodegradowalne dekoracje, wielorazowe narzędzia) zgodny z kompetencją: *“Wybór materiałów, produktów i technologii przyjaznych środowisku”*.
- 2. Umiejętności społeczne i komunikacyjne:**
 - **Promowanie odpowiedzialności środowiskowej w relacji z klientem** – uczestnik komunikuje klientowi wartość ekorozwiązań, co wpisuje się w kompetencję: *“Promowanie zachowań proekologicznych w środowisku pracy i społeczeństwie”*

Uczestnik biorący udział w usłudze nie musi posiadać wiedzy i umiejętności z zakresu programu usługi - kształcimy od podstaw.

Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestników: brak wymagań

Walidacja jest wliczona do procesu kształcenia.

W trakcie realizacji usługi zaplanowane zostały przerwy, które wliczają się do procesu kształcenia

Warunków organizacyjnych dla przeprowadzenia szkolenia: brak podziału na grupy

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Organizator zapewnia materiały do prowadzenia części warsztatowej zgodnie z tematem szkolenia, tj. materiały zgodnie ze wskazaniem przez trenera. Materiały niezbędne na użytek uczestników szkolenia trener każdorazowo dostosowuje do potrzeb.

Materiały wykorzystywane podczas szkolenia nie są przekazywane na użytek prywatny dla uczestników szkolenia po jego zakończeniu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Podstawy cukiernictwa dekoracyjnego i wprowadzenie do zielonych kompetencji	Aneta Lizut	20-09-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	20-09-2025	09:00	09:15	00:15
3 z 17 Wypiek biszkoptu, przygotowanie wkladek: zelka, chrupka	Aneta Lizut	20-09-2025	09:15	11:00	01:45
4 z 17 Budowa tortu – przygotowanie bazy i konstrukcji	Aneta Lizut	20-09-2025	11:00	12:00	01:00
5 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	20-09-2025	12:00	12:30	00:30
6 z 17 Komponowanie wnętrza tortu – technologia kremów, musów i elementów strukturalnych	Aneta Lizut	20-09-2025	12:30	13:30	01:00
7 z 17 Tworzenie kremów i musów	Aneta Lizut	20-09-2025	13:30	15:30	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 17 Wstęp do modelowania – rodzaje mas i barwników cukierniczych	Aneta Lizut	20-09-2025	15:30	16:00	00:30
9 z 17 Rzeźbienie elementów podstawowych figurki	Aneta Lizut	21-09-2025	08:00	09:00	01:00
10 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	21-09-2025	09:00	09:15	00:15
11 z 17 Tworzenie detali i montaż figurki	Aneta Lizut	21-09-2025	09:15	10:00	00:45
12 z 17 Tynkowanie tortu i przygotowanie powierzchni do dekoracji- I część	Aneta Lizut	21-09-2025	10:00	11:00	01:00
13 z 17 Praktyczne tynkowanie tortu	Aneta Lizut	21-09-2025	11:00	12:00	01:00
14 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	21-09-2025	12:00	12:30	00:30
15 z 17 Planowanie finalnej prezentacji tortu – kompozycja całościowa	Aneta Lizut	21-09-2025	12:30	13:30	01:00
16 z 17 Fotografia tortu – dokumentacja, kompozycja i światło w prezentacji cukierniczej	Aneta Lizut	21-09-2025	13:30	15:00	01:30
17 z 17 Egzamin	-	21-09-2025	15:00	16:00	01:00

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: 1



1 z 1

Aneta Lizut

Aneta Lizut to doświadczona cukierniczka i właścicielka pracowni wypieków artystycznych „Palce Lizut”, zlokalizowanej w Radlinie. Magister Inżynier Technologii Żywnienia. 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.

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.

W przypadku usług rozwojowych kończących się kwalifikacją ZRK lub kwalifikacją inną niż wpisaną do ZRK, Dostawca Usług ma możliwość wskazać, że proces walidacji będzie prowadzony przez podmiot zewnętrzny. W takiej sytuacji nie ma potrzeby wskazywać konkretnych danych osoby walidującej.

Informacje dodatkowe

W związku ze zmianami wprowadzonymi w regulaminie projektu 10.17 dotyczącymi funkcjonowania instytucji certyfikujących w ramach niniejszego projektu informujemy, że Fundacja My Personality Skills jest instytucją certyfikującą wpisaną do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji pod numerem: 25704. W związku z powyższym nie jest zobligowana do dostarczania 5 rekomendacji pracodawców z danej branży/sektora zgodnie z zapisami regulaminowymi: „*Powyższe wymagania nie mają zastosowania do usług rozwojowych prowadzonych przez instytucje certyfikujące posiadających uprawnienia do certyfikowania w rozumieniu ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji, również tych które nie zostały objęte wpisem do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji (ZRK)*”

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

Telefon (+48) 500 051 126