



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

924 oceny

KREMY W CUKIERNICTWIE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/05/30/17498/2782667

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 08.09.2025 do 09.09.2025

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

113,04 PLN brutto/h

113,04 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów. Grupą docelową będą cukiernicy i pastry chefowie, szefowie kuchni i kucharze, właściciele i pracownicy cukierni i kawiarni, piekarze i osoby zajmujące się produkcją tortów oraz pasjonaci cukiernictwa. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	01-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nauka technik przygotowywania, stabilizacji i zastosowania różnych rodzajów kremów cukierniczych, zarówno w klasycznych, jak i nowoczesnych wypiekach oraz deserach. Szkolenie pozwoli uczestnikom podnieść poziom swoich umiejętności cukierniczych, poprawić jakość oferowanych wyrobów i zwiększyć efektywność pracy w profesjonalnym środowisku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia i omawia cechy oraz zastosowanie różnych kremów, takich jak: Kremy maślane (np. szwajcarski, francuski, włoski) Kremy na bazie śmietany i mascarpone Kremy patissiere (budyniowe) i ich warianty Ganache i kremy czekoladowe Lekkie kremy owocowe i musowe	Uczestnik poprawnie identyfikuje rodzaje kremów oraz ich zastosowanie w różnych wypiekach i deserach.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje różne kremy cukiernicze, stosując odpowiednie techniki i składniki.	Uczestnik samodzielnie przygotowuje co najmniej trzy różne kremy, zachowując właściwą konsystencję i smak.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje metody stabilizacji kremów (np. żelatyna, agar, skrobia, białka jaj) oraz dostosowuje ich konsystencję w zależności od przeznaczenia.	Uczestnik poprawnie stabilizuje krem, uzyskując odpowiednią strukturę i trwałość.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik nadaje kremom różne smaki i kolory, wykorzystując naturalne składniki (np. puree owocowe, czekoladę, przyprawy).	Uczestnik tworzy i prezentuje kremy o różnorodnych smakach i kolorach, uzasadniając dobór składników.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik dobiera odpowiedni rodzaj kremu do konkretnego wypieku (np. torty, eklerki, monoporce).	Uczestnik prawidłowo łączy krem z odpowiednim deserem i prezentuje gotowy produkt.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje techniki dekorowania kremami, np. szprycowanie, tworzenie warstw, efektów wizualnych.	Uczestnik przygotowuje i dekoruje deser zgodnie z zasadami estetyki i nowoczesnego cukiernictwa.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów. Grupą docelową będą cukiernicy i pastry chefowie, szefowie kuchni i kucharze, właściciele i pracownicy cukierni i kawiarni, piekarze i osoby zajmujące się produkcją tortów oraz pasjonaci cukiernictwa.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna: (6 godzin)

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne podstawowe kremy cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna: (17 godzin)

- 1) Przygotowanie: Rolada czekoladowa / Mango / Migdał
- 2) Przygotowanie: Financier / Pistacja / Malina
- 3) Przygotowanie: Dacquoise / Limonka / Yuzu
- 4) Przygotowanie: Tarta / Pralina / Orzech laskowy
- 5) Przygotowanie: Tarta / Wanilia / Truskawka
- 6) Przygotowanie: Sable breton / Exotic / Malina
- 7) Przygotowanie: Travel Cake / Cytryna
- 8) Przygotowanie: Ciasto krojone / Kawa / Amaretto

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenia szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Celem szkolenia jest nauka technik przygotowywania, stabilizacji i zastosowania różnych rodzajów kremów cukierniczych, zarówno w klasycznych, jak i nowoczesnych wypiekach oraz deserach. Szkolenie pozwoli uczestnikom podnieść poziom swoich umiejętności cukierniczych, poprawić jakość oferowanych wyrobów i zwiększyć efektywność pracy w profesjonalnym środowisku.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Przywitanie, poznanie uczestników, wypełnienie testu ante	Maciej Rosiński	08-09-2025	09:00	09:15	00:15
2 z 16 Część teoretyczna: Nowoczesne podstawowe kremy cukiernicze – omówienie rodzajów i zastosowań	Maciej Rosiński	08-09-2025	09:15	11:15	02:00
3 z 16 Aromatyzowanie i tekstura kremów – dobór składników, łączenie smaków i struktur	Maciej Rosiński	08-09-2025	11:15	12:45	01:30
4 z 16 Przerwa	Maciej Rosiński	08-09-2025	12:45	13:00	00:15
5 z 16 Część praktyczna: Rolada czekoladowa / Mango / Migdał	Maciej Rosiński	08-09-2025	13:00	15:15	02:15
6 z 16 Część praktyczna: Financier / Pistacja / Malina	Maciej Rosiński	08-09-2025	15:15	16:15	01:00
7 z 16 Część praktyczna: Dacquoise / Limonka / Yuzu	Maciej Rosiński	08-09-2025	16:15	18:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 16 Część teoretyczna: Techniki dekoracji, kontrast kolorystyczny, precyzja wykończenia	Maciej Rosiński	09-09-2025	09:00	10:30	01:30
9 z 16 Część praktyczna: Tarta / Pralina / Orzech laskowy	Maciej Rosiński	09-09-2025	10:30	11:30	01:00
10 z 16 Część praktyczna: Tarta / Wanilia / Truskawka	Maciej Rosiński	09-09-2025	11:30	13:00	01:30
11 z 16 Przerwa	Maciej Rosiński	09-09-2025	13:00	13:15	00:15
12 z 16 Część praktyczna: Sable breton / Exotic / Malina	Maciej Rosiński	09-09-2025	13:15	14:15	01:00
13 z 16 Część praktyczna: Travel Cake / Cytryna	Maciej Rosiński	09-09-2025	14:15	15:30	01:15
14 z 16 Część praktyczna: Ciasto krojone / Kawa / Amaretto	Maciej Rosiński	09-09-2025	15:30	16:45	01:15
15 z 16 Podsumowanie szkolenia, omówienie efektów szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	09-09-2025	16:45	17:00	00:15
16 z 16 Walidacja usługi	-	09-09-2025	17:00	17:15	00:15

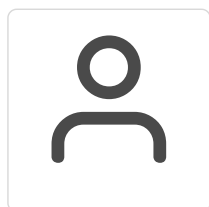
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	113,04 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,04 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne

Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA**

- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601