

PRINCIPE Szymon
Sapieha

★★★★★ 4,9 / 5

7 ocen

Kurs: Zielone Kompetencje przy produkcji lodów naturalnych w teorii i praktyce

Numer usługi 2025/06/04/177120/2794268

📍 Orle / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 22.09.2025 do 23.09.2025

3 520,00 PLN brutto

3 520,00 PLN netto

160,00 PLN brutto/h

160,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

👉 Początkujący cukiernicy

- • • • osoby chcące nauczyć się podstaw nowoczesnych technik tworzenia lodów.

👉 Pracownicy cukierni i restauracji

- osoby pragnące poszerzyć swoje umiejętności w zakresie nowoczesnych deserów lodowych.

👉 Pasjonaci cukiernictwa

- osoby hobbystycznie zajmujące się cukiernictwem, chcące rozwijać swoje umiejętności.

👉 Osoby planujące otworzyć własną lodziarnię

- kurs dostarcza wiedzy potrzebnej do prowadzenia biznesu cukierniczego.

👉 Profesjoniści

– doświadczeni cukiernicy specjalizujący się w wyrabianiu lodów chcący poszerzyć swoje kwalifikacje o nowe techniki.

👉 Uczestnicy projektu „Kierunek – Rozwój”.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

17-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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 nabycie przez uczestników kompleksowych umiejętności z zakresu ekologicznej i świadomej produkcji lodów naturalnych – od doboru surowców i technologii, przez zrozumienie procesu pasteryzacji, bilansowania receptur, aż po obsługę specjalistycznego oprogramowania. Uczestnicy poznają także podstawy tzw. „zielonych kompetencji” – odpowiedzialnego gospodarowania zasobami, minimalizowania odpadów i stosowania zrównoważonych rozwiązań w lodziarstwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady doboru składników i technik do wytwarzania lodów	Uczestnik definiuje zasady łączenia produktów, struktur, oraz opisuje podstawowe zasady wytwarzania lodów.	Wywiad swobodny
Obsługuje narzędzia i sprzęty cukiernicze, takie jak formy silikonowe, rękawy cukiernicze i narzędzia oraz wykonuje lody zgodnie z przepisami.	Uczestnik obsługuje narzędzia używane w procesie tworzenia lodów stosując odpowiednie techniki podczas przygotowywania lodów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje proces tworzenia gotowych lodów uwzględniając przygotowanie, dekorację i prezentację.	Uczestnik planuje etapy przygotowania lodów, od wyboru składników poprzez chłodzenie, dekorację i prezentację. W trakcie kursu uczestnik wykona serię lodów, uwzględniając wszystkie etapy przygotowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wytwarza lody 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.	Używa produktów ekologicznych	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 do posypek	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?

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

Godziny realizacji szkolenia: Szkolenie obejmuje 22 godziny dydaktyczne. Godzina dydaktyczna to 45 minut.

Przerwy: Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Warunki organizacyjne: W trakcie zajęć teoretycznych: samodzielne stanowisko pracy (stół, krzesło). W trakcie zajęć praktycznych: wspólne stanowisko pracy wyposażone we wszystkie potrzebne sprzęty, dostępne po kolei dla każdego uczestnika 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. Wyniki walidacji podawane są po usłudze. Firma szkoleniowa poinformuje uczestników o wynikach walidacji.

Grupa docelowa: Początkujący cukiernicy, pracownicy cukierni i restauracji, pasjonaci cukiernictwa, osoby planujące otworzyć własną lodziarnię, profesjonalści, uczestnicy projektu „Kierunek – Rozwój”.

Forma: Teoria i praktyka.

Plan szkolenia:

Dzień I:

czas	długość	sesja	opis
08:00 - 08:30	30 min	teoria	Proces produkcji lodów- pasteryzacja, dojrzewanie, frezowanie, hartowanie. Zielone Kompetencje przy produkcji lodów naturalnych
08:30 - 09:15	45 min	praktyka	
09:15 - 09:35	20 min	teoria	Surowce i ich znaczenie w produkcji lodziarskiej
09:35 - 10:00	25 min	praktyka	

10:00 - 10:20	20 min	teoria	Substancje zagęszczające i tworzące strukturę
10:20 - 10:50	30 min	praktyka	
10:50 - 11:25	35 min	teoria	Lody mleczne- smaki podstawowe, techniki pracy z surowcem
11:25 - 12:00	35 min	praktyka	
12:00 - 12:15	15 min		Przerwa (wliczona w czas usługi)
12:15 - 12:45	30 min	teoria	Baza mleczna, jej odmiany
12:45 - 13:15	30 min	praktyka	
13:15 - 13:45	30 min	teoria	Praca z pasteryzatorem w małej lodziarni
13:45 - 14:15	30 min	praktyka	
14:15 - 16:00	1 godz 45 min	praktyka	Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy (infuzje, rebilans bazy)

Dzień II:

czas	długość	sesja	opis
08:00 - 08:30	30 min	teoria	Sorbety- skład i najczęstsze błędy w produkcji; surowce wspomagające
08:30 - 09:15	45 min	praktyka	
09:15 - 09:35	20 min	teoria	Lody specjalistyczne: wegańskie, keto, dla sportowców
09:35 - 10:00	25 min	praktyka	
10:00 - 10:20	20 min	teoria	Znaczenie cukrów w procesie bilansu
10:20 - 10:50	30 min	praktyka	
10:50 - 11:25	35 min	teoria	Bilans receptur lodowych
11:25 - 12:00	35 min	praktyka	
12:00 - 12:15	15 min		Przerwa (wliczona w czas usługi)
12:15 - 13:00	45 min	praktyka	Praktyczne stosowanie bilansu lodowego
13:00 - 14:00	1 godz	teoria	Tabela wartości do bilansów

14:00 - 15:00	1 godz	praktyka	Obsługa programu do bilansu
15:00 - 16:00	1 godz		Walidacja i wręczenie certyfikatów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 27

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Proces produkcji lodów- pasteryzacja, dojrzewanie, frezowanie, hartowanie. Zielone Kompetencje przy produkcji lodów naturalnych - teoria	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	08:00	08:30	00:30
2 z 27 Proces produkcji lodów- pasteryzacja, dojrzewanie, frezowanie, hartowanie. Zielone Kompetencje przy produkcji lodów naturalnych - praktyka	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	08:30	09:15	00:45
3 z 27 Surowce i ich znaczenie w produkcji lodziarskiej	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	09:15	09:35	00:20
4 z 27 Surowce i ich znaczenie w produkcji lodziarskiej - praktyka	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	09:35	10:00	00:25
5 z 27 Substancje zagęszczające i tworzące strukturę - teoria	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	10:00	10:20	00:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 27 Substancje zagęszczające i tworzące strukturę - praktyka	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	10:20	10:50	00:30
7 z 27 Lody mleczne- smaki podstawowe, techniki pracy z surowcem - teoria	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	10:50	11:25	00:35
8 z 27 Lody mleczne- smaki podstawowe, techniki pracy z surowcem - praktyka	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	11:25	12:00	00:35
9 z 27 Przerwa (wliczona w czas usługi)	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	12:00	12:15	00:15
10 z 27 Baza mleczna, jej odmiany - teoria	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	12:15	12:45	00:30
11 z 27 Baza mleczna, jej odmiany - praktyka	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	12:45	13:15	00:30
12 z 27 Praca z pasteryzatorem w małej lodziarni - teoria	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	13:15	13:45	00:30
13 z 27 Praca z pasteryzatorem w małej lodziarni - praktyka	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	13:45	14:15	00:30
14 z 27 Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy (infuzje, rebilans bazy)	SZYMON SAPIEHA	22-09-2025	14:15	16:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 27 Sorbety-skład i najczęstsze błędy w produkcji; surowce wspomagające - teoria	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	08:00	08:30	00:30
16 z 27 Sorbety-skład i najczęstsze błędy w produkcji; surowce wspomagające - praktyka	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	08:30	09:15	00:45
17 z 27 Lody specjalistyczne: wegańskie, keto, dla sportowców - teoria	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	09:15	09:35	00:20
18 z 27 Lody specjalistyczne: wegańskie, keto, dla sportowców - praktyka	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	09:35	10:00	00:25
19 z 27 Znaczenie cukrów w procesie bilansu - teoria	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	10:00	10:20	00:20
20 z 27 Znaczenie cukrów w procesie bilansu - praktyka	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	10:20	10:50	00:30
21 z 27 Bilans receptur lodowych - teoria	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	10:50	11:25	00:35
22 z 27 Bilans receptur lodowych - praktyka	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	11:25	12:00	00:35
23 z 27 Przerwa (wliczona w czas usługi)	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 27 Praktyczne stosowanie bilansu lodowego	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	12:15	13:00	00:45
25 z 27 Tabela wartości do bilansów	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	13:00	14:00	01:00
26 z 27 Obsługa programu do bilansu	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	14:00	15:00	01:00
27 z 27 Walidacja i wręczenie certyfikatów	SZYMON SAPIEHA	23-09-2025	15:00	16:00	01:00

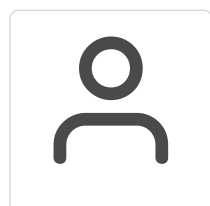
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 520,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 520,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	160,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	160,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

SZYMON SAPIEHA

Technolog i Mistrz Cukiernictwa. Autor książki "Lody naturalnie", oraz bloga poświęconego lodom rzemieślniczym.

Mistrz cukiernictwa z wieloletnim doświadczeniem w zakresie przeprowadzania szkoleń grupowych i indywidualnych.

Od 7 lat prowadzi własną firmę szkoleniową Principe.

Prowadzi własne lodziarnie Lody by Szymon Sapięha

Uczestniczy w wielu projektach wdrożeniowych dla firm suplementacyjnych.

Współwłaściciel firmy Tony Bambino, która produkuje dodatki do żywności dla cukierni, lodziarni i piekarni.

Posiada doświadczenie w obszarze walidacji w szkoleniach piekarniczo cukierniczych.

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. Szkolna 19

84-252 Orle

woj. pomorskie

- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Pracownia wyposażona w profesjonalny sprzęt lodziarski potrzebny do realizacji szkolenia (termometr, higrometr, certyfikowany), tak aby zapewnić możliwość zorganizowania szkolenia.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anita Budnik

E-mail hinc.anita@gmail.com

Telefon (+48) 660 566 645