Możliwość dofinansowania

Szkolenie cukiernicze - SERNIKI NOWOCZESNE

Numer usługi 2025/06/06/27524/2798804

2 600,00 PLN brutto
2 600,00 PLN netto
113,04 PLN brutto/h
113,04 PLN netto/h

Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

4,9 / 5
118 ocen

Lublin / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
23 h
24.11.2025 do 25.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy kucharzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania i dekoracji nowoczesnych serników pieczonych i na zimno.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	21-11-2025
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 przygotowanie uczestnika do samodzielnej produkcji różnych serników nowoczesnych. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać surowce oraz tworzyć dekoracje.
Szkolenie pozwoli na podniesienie kompetencji cukierniczych i piekarskich w zakresie tworzenia modnych różnorodnych serników pieczonych i na zimno.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje serników na zimno oraz te pieczone.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów mas serowych do produkcji serników oraz innych surowców do produkcji cukierniczej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie serniki, nowoczesne wypieka je, składa i odpowiednio dekoruje.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowanie odpowiednich serników nowoczesnych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Wywiad swobodny

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

Profesjonalny kurs cukierniczy pod okiem niesamowitego cukierniczego geniusza młodego pokolenia, Zuzanny Sznajderowicz .

Od tej pory nie będziecie zatem mieć dylematu „Tort czy sernik?” A jeśli sernik to „Sernik pieczony czy może na zimno?”. Brzmi obiecująco? Przekonaj się osobiście. Przyjedź na to szkolenie do profesjonalnie wyposażonej pracowni szkoleniowej Szkoły Artystycznej Wiesława Kuci w Lublinie.

Na naszym kursie poznacie tradycyjne i nowoczesne receptury i omówicie różne techniki pieczenia. Zabierzemy Cię w słodką podróż po sernikowym świecie.

Aby stworzyć poszczególne kompozycje poznacie podstawowe jak i bardziej zaawansowane techniki cukiernicze.

Przyjedź na to szkolenie, a dostaniesz najlepsze przepisy na te nowoczesne i niezwykle eleganckie desery i wypieki oraz poznasz tajniki ich produkcji i wykańczania.

Na naszym szkoleniu dodatkowo nauczysz się prezentacji, którą zachwycisz klientów! Forma podania ciast i deserów jest nie mniej ważna niż kompozycje smakowe wypieków.

Na tym szkoleniu kursanci przygotują aż 9 wspaniałych wyjątkowych, autorskich receptur składających się z różnorodnych struktur i smaków:

1. SERNIK BASKIJSKI (wanilia/ **pieczony**)
2. SERNIK KOZI SER & PEKAN (**pieczony**)
3. SERNIK Z MALINAMI (malina & biała czekolada/ **pieczony)**
4. SERNIK CZEKOLADOWY (czekolada 65% / **pieczony**)
5. SERNIK PISTACJA -MALINA
6. SERNIK JESIENNY (dynia & cynamon / **pieczony**)
7. SERNIK EXOTIC (mango & marakuja & kolendra / **na zimno**)
8. SERNIK JOGURTOWY (jogurt & truskawka & mięta / **na zimno**)
9. SERNIK LOTUS (ciasteczka speculoos / **pieczony**)

Kurs skierowany jest do osób **średnio-zaawansowanych**, ale mile widziane są również osoby **początkujące**, które nie mają czego się obawiać, gdyż wspólnymi siłami zrealizujemy cały program i nauczymy się wielu ciekawych i wartościowych rzeczy.

DLACZEGO WARTO DO NAS PRZYJECHAĆ NA SZKOLENIE Z SERNIKÓW Z ZUZANNĄ SZNAJDEROWICZ?

- Będziesz uczestniczył **czynnie** w procesie tworzenia tych niezwykłych serników pod okiem Zuzanny Sznajderowicz
- Poznasz mnóstwo profesjonalnych technik cukierniczych
- Będziesz pracować nad formą i estetyką wypieków
- Poznasz najciekawsze i najmodniejsze połączenia smakowe
- Otrzymasz specjalnie przygotowany skrypt z wszystkimi autorskimi **recepturami** przygotowanymi przez Kacpra i Zuzannę oraz piękny **fartuszek na własność.**
- Wszystkie serniki po szkoleniu **zabierzecie do domu!**

Są to warsztaty praktyczne, każdy uczestnik bierze udział czynny w tworzeniu tych pysznych serników.

Zwieńczeniem dwudniowego szkolenia będzie piękna aranżacja w formie słodkiego stołu oraz sesja zdjęciowa.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie, zapoznanie z zasadami BHP, RODO itd. Przedstawienie się uczestników .	Zuzanna Sznajderowicz	24-11-2025	08:00	08:15	00:15
2 z 13 Przedstawienie planu szkolenia.	Zuzanna Sznajderowicz	24-11-2025	08:15	08:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 13 Omówienie surowców, sprzętu narzędzi i maszyn w nowoczesnej produkcji cukierniczej.	Zuzanna Sznajderowicz	24-11-2025	08:30	09:15	00:45
4 z 13 Przygotowanie surowców, ważenie skłądników itd.	Zuzanna Sznajderowicz	24-11-2025	09:15	10:15	01:00
5 z 13 Przygotowanie blatów i ciast na spody serników do wypieku.	Zuzanna Sznajderowicz	24-11-2025	10:15	12:15	02:00
6 z 13 Wypiek serników.	Zuzanna Sznajderowicz	24-11-2025	12:15	16:00	03:45
7 z 13 Podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Zuzanna Sznajderowicz	25-11-2025	08:00	08:30	00:30
8 z 13 Przygotowanie dekoracji, kremów, nadzień i kruszonek do serników.	Zuzanna Sznajderowicz	25-11-2025	08:30	12:15	03:45
9 z 13 Składanie poszczególnych serników i stabilizacja	Zuzanna Sznajderowicz	25-11-2025	12:15	14:15	02:00
10 z 13 Dekorowanie i wykańczanie serników .	Zuzanna Sznajderowicz	25-11-2025	12:15	14:30	02:15
11 z 13 Przygotowanie ekspozycji wypieczonych tortów i serników	Zuzanna Sznajderowicz	25-11-2025	14:15	14:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 13 Podsumowanie szkolenia, pytania.	Zuzanna Sznajderowicz	25-11-2025	14:30	14:45	00:15
13 z 13 walidacja szkolenia	-	25-11-2025	14:45	15:10	00:25

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

Zuzanna Sznajderowicz

Zuzanna Sznajderowicz na co dzień odpowiada za produkcję tortów i ciast w renomowanej trójmiejskiej cukierni „Cakeaway”, którą współtworzy z Kaprem Barzykiem od ponad trzech lat. Doświadczenie cukiernicze zdobywała w Hiszpanii pod okiem Hansa Ovando i Eleny Adell w międzynarodowej szkole „Be Chef” w Barcelonie. Brała udział w szkoleniach prowadzonych przez światowej sławy szefów jak Toni Rodriguez czy Michelle Willeume. Jej mocną stroną są nowoczesne torty musowe oraz monoporcje i serniki, w których stara się zaskoczyć strukturami i smakami. Ponad to Zuzanna to bardzo skupiona, odpowiedzialna i wspaniale zorganizowana młoda osoba – można się od niej nauczyć bardzo skrupulatnej organizacji i planowania produkcji, a także dbania o szczegóły. Zuzanna od kilku lat brała czynny udział jako współprowadząca szkolenia razem z Kacprem Barzykiem w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia. Zuzanna ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Podczas szkolenia zapewniamy:

1. stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały

2. surowce

4. certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia

5. fartuszek z logo szkoły na własność

Informacje dodatkowe

UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
2. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
3. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
4. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
5. W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości ≥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,

Przed rozpoczęciem usługi każdy z uczestników przedstawia się i prezentuje poziom, jaki posiada, co do tej pory robił, jakie ma potrzeby i czego oczekuje, co pozwala trenerowi dostosować usługę do poziomu całej grupy.

Adres

ul. Wojciechowska 3

20-704 Lublin

woj. lubelskie

Zapewniamy:
-Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
-Surowce
-Skrypt z recepturami
-Fartuch z logo szkoły na własność
-Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia

Nasze nowe studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia.
Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy.
Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów.

Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Anna Nowak

E-mail studio@kucia.com.pl
Telefon (+48) 690 213 307