



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

988 ocen

TORTY PIĘTROWE I DEKORACJE - ZERO WASTE – Zielone kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie

Numer usługi 2025/06/06/17498/2799575

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 01.12.2025 do 01.12.2025

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

328,75 PLN brutto/h

328,75 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	24-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego złożenia tortów oraz dekoracji różnymi metodami przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu. Uczestnicy zdobywają umiejętności pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje proces przygotowania tortów piętrowych, w tym montaż wsporników, metody tynkowania i eliminowania błędów.	opisuje etapy przygotowania tortu piętrowego,	Wywiad swobodny
	omawia rolę wsporników w konstrukcji tortu,	Wywiad swobodny
	definiuje i eliminuje najczęstsze błędy (np. pęknięcia, pęcherze powietrza, „buły” na tynku).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje stabilne biszkopty, kremy i frużeliny oraz dobiera składniki przyjazne środowisku.	charakteryzuje różnice między poszczególnymi rodzajami biszkoptów i kremów,	Wywiad swobodny
	przygotowuje co najmniej jeden rodzaj biszkoptu i kremu do tynkowania,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje różne techniki dekoracyjne w tym ekologiczne dekoracje i opakowania.	omawia ekologiczne alternatywy dla standardowych składników (np. sezonowe owoce, zamienniki oleju palmowego),	Wywiad swobodny
	dekoruje tort co najmniej trzema technikami dekoracyjnymi (np. aerografem, koronkami jadalnymi, izomaltem),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	tworzy jadalne dekoracje, które zastępują plastikowe elementy,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Omawia metody minimalizacji odpadów w cukiernictwie i potrafi je stosować w praktyce.	stosuje ekologiczne opakowania do transportu tortów (np. biodegradowalne tacki, wielorazowe podkłady),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	przetwarza resztki biszkoptów, kremów i dekoracji na nowe produkty (np. cake pops, monoporcje),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	porcuje składniki, aby unikać nadprodukcji,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zagęszcza resztki kremu bez użycia dodatkowych zagęstników,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje skuteczne metody oszczędnego zarządzania surowcami i organizacji pracy, zapewniając optymalne wykorzystanie zasobów.	zamawia odpowiednie ilości zamawianych składników do planowanej produkcji,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wybiera zamienniki brakujących surowców (np. puree owocowe zamiast sztucznych aromatów),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykorzystuje nadmiarowe dekoracje czekoladowe i izomaltowe.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wdraża energooszczędne metody pieczenia oraz zasady efektywnego przechowywania składników.	piecze biszkopty w sposób optymalizujący zużycie energii (np. kilka blatów jednocześnie),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje ciepło reszkowe piekarnika do dokończenia pieczenia, stosuje zasady minimalizacji strat owoców i innych surowców (np. ponowne użycie skórek cytrusowych, łupin wanilii),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje i zabezpiecza transport tortów piętrowych.	przygotowuje odpowiednie zabezpieczenie tortu przed transportem,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje ekologiczne opakowania wielorazowe lub biodegradowalne,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje odpowiednie podkłady i pudełka zapewniające stabilność tortu w transporcie,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Opisuje rodzaje surowców, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji deserów.	poprawnie klasyfikuje i opisuje surowce oraz dodatki do żywności używane w produkcji deserów,	Wywiad swobodny
wyjaśnia znaczenie recyklingu, kompostowania i ograniczania plastiku w działalności gastronomicznej, stosuje zasady zrównoważonych zakupów, planowania zamówień i logistyki w kontekście gastronomii.	wskazuje metody racjonalnego składania zamówień (analiza zapotrzebowania, ciągłość sprzedaży, optymalizacja dostaw),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
omawia zasady kontroli jakości i ilości produktów dla utrzymania standardów ekologicznych i ekonomicznych.	prawidłowo przeprowadza ocenę stanu zatowarowania,	Wywiad swobodny
	wskazuje procedury kontroli jakości i ilości surowców oraz produktów,	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	pracuje w zespole,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	buduje pozytywne relacje zawodowe,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozwiązuje konflikty,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku cukierniczym,	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 dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Program Szkolenia:

Rozpoczęcie, przywitanie uczestników:

Część teoretyczna: 7,25 godzin dydaktycznych

1. Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów
2. Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin

A) skrypt z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero,

Oreo, cytrusowy,

B) cztery rodzaje biszkoptów, żelki, frużeliny, kremy do tynkowania 3 rodzaje,

C) wybór składników przyjaznych środowisku (np. lokalne, sezonowe owoce, alternatywy dla oleju palmowego)

3.Opis różnych technik dekoracji i transportu:

A) wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych, praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne

B) Recykling w branży cukierniczej: sposoby ograniczania plastiku i jednorazowych ozdób na rzecz ekologicznych dekoracji, zastosowanie jadalnych elementów, biodegradowalnych opakowań i tacek.

C) Ekologiczne opakowania: omówienie alternatywnych rozwiązań, takich jak wielorazowe podkłady i pudełka do transportu tortów z materiałów biodegradowalnych;

4. Minimalizacja odpadów w cukiernictwie:

A) omówienie metod optymalizacji receptur, aby zminimalizować nadmiar zużywanych składników, np. obrzynki i ścinki biszkoptów można przeróbka na cake pops, spodnie warstwy tart, tiramisu, nadmiarowe kremy baza do monoporcji lub nadzienie do babeczek i eklerów

B) Przemysłane porcjowanie – ustalenie precyzyjnych wag składników na jedną warstwę tortu, by unikać nadmiarowej produkcji,

C) Zagęszczanie resztek kremu – wykorzystanie drobno pokruszonych resztek biszkoptów do zagęszczania kremów lub nadzień, co eliminuje konieczność użycia dodatkowej żelatyny lub innych środków wiążących,

D) Dokładne odmierzanie składników – używanie wagi zamiast szacowania „na oko” zmniejsza błędy w proporcjach i nadprodukcję,

E) Lepsza organizacja zamówień – zamawianie tylko tyle surowców, ile jest niezbędne do zaplanowanych zamówień, aby unikać psucia produktów,

F) Wykorzystanie zamienników – w sytuacji braku danego składnika używanie zamienników, np. puree owocowego zamiast sztucznych aromatów,

G) Wykorzystanie resztek czekolady i izomaltu – nadmiarowe dekoracje można rozpuścić i wykorzystać ponownie.

H) Omówienie zastosowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych przy produkcji deserów przy uwzględnieniu zasad zero waste, w celu eliminacji szkodliwości odpadów oraz zmniejszenia ich objętości.

I) Omówienie zasad pracy z zachowaniem dbałości o środowisko naturalne takich jak: recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań. Składanie zamówień z uwzględnieniem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą

zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku.

J) Omówienie zasad kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasad segregacji odpadów- jako kluczowych metod wdrażania ekologicznych praktyk.

5. Efektywne wykorzystanie energii – wskazówki dotyczące energooszczędnych

metod pieczenia, np. pieczenie większej ilości biszkoptów jednocześnie, –
prawidłowe użytkowanie sprzętów cukierniczych,

A) Wykorzystanie ciepła resztkowego – piekarnik można wyłączyć 5–10 minut
przed końcem pieczenia, dzięki czemu ciasto dojdzie w ciepłe resztkowym,

B) Unikanie otwierania piekarnika w trakcie pieczenia – stabilna temperatura
skraca czas pieczenia i obniża zużycie energii,

C) Składniki i ich przechowywanie:

- **Sezonowe i lokalne produkty** – używanie owoców zgodnie z sezonem (np. truskawki latem, śliwki, gruszki jesienią), co zmniejsza ślad węglowy,

- **Minimalizacja strat owoców** – lekko przejrzałe owoce mogą być użyte do fruzelin i musów, a skórki cytrusów jako aromatyczna skórka do kremów,

- **Wykorzystanie całego surowca** – np. łupiny wanilii zanurzone w cukrze powstaje domowy cukier waniliowy, zamiast wyrzucać je po jednej ekstrakcji.

Część praktyczna: 8,75 godzin dydaktycznych

1. Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu

2. Wbicie wsporników

3. Tynkowanie - warstwa okruszkowa i warstwa główna

4. Tynkowanie na kant

5. Techniki pozbywania się pęknięć, "buł", pęcherzy

6. Wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu

jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych,

praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne

7. Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości

nawet na znaczne odległości

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie (30 min) , wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego złożenia tortów oraz dekoracji różnymi metodami przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu. Uczestnicy zdobywają umiejętności pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Przywitanie i poznanie uczestników	Agnieszka Damian	01-12-2025	08:00	08:15	00:15
2 z 20 Omówienie procesu pracy z tortami - Wyjęcie tortu z rantu, montaż wsporników, tynkowanie, eliminacja błędów	Agnieszka Damian	01-12-2025	08:15	09:00	00:45
3 z 20 Rodzaje biszkoptów i ich stabilność - Cztery rodzaje biszkoptów, wpływ składników na konsystencję i strukturę	Agnieszka Damian	01-12-2025	09:00	09:45	00:45
4 z 20 Przygotowanie kremów i frużelin - Skrypt z bazami kremów: porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero, Oreo, cytrusowy.	Agnieszka Damian	01-12-2025	09:45	10:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 20 Żelki i kremy do tynkowania - Tworzenie żelek owocowych i frużelin, trzy rodzaje kremów do tynkowania.	Agnieszka Damian	01-12-2025	10:30	11:15	00:45
6 z 20 Techniki dekoracji tortów - Koronka waflowa, tiul, aerograf, brokat, masa cukrowa, izomalt, druk cukrowy, akwarela.	Agnieszka Damian	01-12-2025	11:15	12:00	00:45
7 z 20 Przerwa	Agnieszka Damian	01-12-2025	12:00	12:15	00:15
8 z 20 Transport tortów – zasady i zabezpieczenia ; Sposoby stabilizacji tortów piętrowych, odpowiednie opakowania, przewóz na dłuższe dystanse.	Agnieszka Damian	01-12-2025	12:15	13:00	00:45
9 z 20 Ekologiczne podejście w cukiernictwie - Recykling ozdób, biodegradowalne opakowania, ograniczanie plastiku.	Agnieszka Damian	01-12-2025	13:00	13:45	00:45
10 z 20 Minimalizacja odpadów w cukiernictwie - Optymalizacja receptur, wykorzystanie resztek ciasta, kremów, czekolady.	Agnieszka Damian	01-12-2025	13:45	14:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 20 Energoooszczędne techniki pieczenia - Pieczenie większych ilości, ciepło resztkowe, przechowywanie składników.	Agnieszka Damian	01-12-2025	14:30	15:15	00:45
12 z 20 Przerwa	Agnieszka Damian	01-12-2025	15:15	15:30	00:15
13 z 20 Technologie gospodarowania odpadami w cukiernictwie - Metody segregacji, kompostowanie odpadów organicznych, ponowne wykorzystanie surowców.	Agnieszka Damian	01-12-2025	15:30	16:15	00:45
14 z 20 Praktyka – wyjmowanie tortu i montaż wsporników - Bezpieczne wyjmowanie tortu z rantu, prawidłowe wbicie wsporników.	Agnieszka Damian	01-12-2025	16:15	17:00	00:45
15 z 20 Praktyka – tynkowanie tortu ;Tynkowanie warstwą okruszkową i główną, eliminacja pęcherzy i „bui”.	Agnieszka Damian	01-12-2025	17:00	17:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 20 Praktyka – dekoracja tortu Praca z koronką, tiulem, aerografem, brokatem, wydrukiem cukrowym, akwarelą.	Agnieszka Damian	01-12-2025	17:45	18:30	00:45
17 z 20 Zabezpieczenie tortów piętrowych - Metody stabilizacji, przewożenie tortów bez ryzyka uszkodzeń.	Agnieszka Damian	01-12-2025	18:30	19:15	00:45
18 z 20 Kompetencje społeczne w pracy cukiernika - Budowanie relacji z klientem, komunikacja, zarządzanie zamówieniami, radzenie sobie ze stresem.	Agnieszka Damian	01-12-2025	19:15	19:30	00:15
19 z 20 Podsumowanie szkolenia, omówienie poznanych zagadnień, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Agnieszka Damian	01-12-2025	19:30	19:45	00:15
20 z 20 Walidacja usługi	-	01-12-2025	19:45	20:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 260,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	328,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Damian

Cukiernik z wykształcenia, absolwentka szkoły cukierniczej we Wrocławiu oraz technolog żywienia. Od czterech lat prowadzi własną Pracownię Cukierniczą, specjalizując się w tworzeniu tortów piętrowych oraz artystycznych dekoracji z zastosowaniem nowoczesnych i ekologicznych rozwiązań. Łączy pasję do cukiernictwa z odpowiedzialnym podejściem do środowiska, wdrażając zasady zero waste i świadomego zarządzania zasobami.

Praktyk i autodydaktyk – nieustannie rozwija swoje umiejętności techniczne i ekologiczne, dzięki czemu jej szkolenia opierają się na rzetelnej wiedzy i bogatym doświadczeniu. Jako szkoleniowiec aktywna od 2019 roku – przeszkoliła około 300 osób, kładąc szczególny nacisk na praktyczne wykorzystanie zielonych kompetencji w pracy cukiernika.

Od pięciu lat intensywnie działa w obszarze zrównoważonego rozwoju w branży cukierniczej. Specjalizuje się w oszczędnym gospodarowaniu surowcami, wykorzystywaniu energooszczędnych metod produkcji, ograniczaniu odpadów oraz planowaniu pracy w sposób minimalizujący negatywny wpływ na środowisko. W swojej pracowni wdraża również innowacyjne rozwiązania związane z ekologicznym pakowaniem, selektywną gospodarką odpadami oraz lokalnym sourcingiem produktów. Dzięki temu inspirowa uczestników szkoleń do świadomego, zrównoważonego działania w nowoczesnym cukiernictwie. Kwalifikacje/doświadczenie zawodowe zostały nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i 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
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

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