



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

924 oceny

TORT OKOLICZNOŚCIOWY OD PODSTAW - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/06/10/17498/2805761

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 20.09.2025 do 20.09.2025

1 500,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób początkujących i średniozaawansowanych, cukierników i pracowników branży gastronomicznej, pasjonatów cukiernictwa oraz hobbystów. Dla osób które chcą nauczyć tworzyć profesjonalne torty oraz rozwinąć swój warsztat, wprowadzić nowe techniki i receptury do swojej oferty. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	05-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
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 uczestników do samodzielnego wykonania nowoczesnego, estetycznego i stabilnego tortu z różnymi warstwami smakowymi i teksturalnymi. Uczestnicy zdobędą praktyczne umiejętności w zakresie przygotowania wszystkich elementów tortu – od idealnego biszkoptu, przez żelkę, mus, chrupiącą prażynkę i tynk, aż po wykończenie i dekorację.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje biszkopt o odpowiedniej strukturze i stabilności.	Biszkopt jest równomiernie upieczony, miękki, sprężysty, nie opada po ostudzeniu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Dobiera składniki i przygotowuje poncz o odpowiedniej intensywności i wilgotności.	Poncz nadaje biszkoptowi wilgotność bez nadmiernego rozmoczenia, smak jest zbalansowany i dopasowany do tortu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Tworzy prażynkę o prostym składzie, która zachowuje chrupkość.	Prażynka ma wyraźną teksturę chrupiącą, skład jest prosty i naturalny, bez zbędnych dodatków.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje stabilną i estetyczną żelkę owocową.	Żelka ma odpowiednią konsystencję (nie jest ani zbyt rzadka, ani zbyt twarda), smak jest wyraźny i naturalny.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Opracowuje i wykonuje mus śmietankowy z białą czekoladą o puszystej konsystencji.	Opracowuje i wykonuje mus śmietankowy z białą czekoladą o puszystej konsystencji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Komponuje tort warstwowy z zachowaniem kolejności i proporcji.	Warstwy tortu są równo rozłożone, proporcje składników zachowane, tort jest stabilny, nie rozpada się.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje tynk maślany o gładkiej konsystencji.	Tynk jest jednolity, łatwy do rozprowadzenia, bez grudek i pęcherzy powietrza.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje technikę tynkowania, osiągając estetyczną powierzchnię tortu.	Powierzchnia tortu jest gładka, krawędzie równe, tynk równomiernie rozprowadzony.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje i aplikuje drip z kontrolą temperatury i konsystencji.	Drip jest równomiernie rozprowadzony, nie spływa nadmiernie, zachowuje dekoracyjny wygląd.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Dekoruje tort zgodnie z zasadami estetyki i kompozycji.	Dekoracje są proporcjonalne, harmonijne kolorystycznie, zgodne z założonym stylem, wykonane precyzyjnie.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa.	Przestrzeganie zasad BHP, utrzymanie porządku, prawidłowe korzystanie ze sprzętu i środków ochrony osobistej.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Weryfikuje jakość tortu pod względem smaku, tekstury i wyglądu.	Tort spełnia założone parametry smakowe, jest stabilny, estetyczny i zgodny z przyjętym wzorem.	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 cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów okolicznościowych.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa, Kierunek - Rozwój

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna (3 godziny):

1. Wprowadzenie

- Powitanie uczestników
- Przedstawienie programu i celów szkolenia
- Zasady bezpieczeństwa i organizacja pracy

2. Omówienie poszczególnych elementów tortu

- Struktura idealnego tortu – warstwy, proporcje, tekstury
- Jak planować smaki, kolory i kontrasty

3. Teoria składników i technik

- Rola składników w biszkopcie i jak uzyskać lekkość i stabilność
- Jak dobrać poncz do smaku tortu i jak go stosować

- Czym są prażynki i jak tworzyć chrupiący element (tekstura, skład)
- Żelka jako warstwa smakowa i strukturalna – dobór owoców i pektyn
- Mus śmietankowy z białą czekoladą – jak unikać zwarzenia i uzyskać puszystość

4. Techniki wykończeniowe

- Jak uzyskać gładki tynk maślany – najczęstsze błędy i ich unikanie
- Drip – zasady temperatury, konsystencji i oblewania
- Dekoracje – równowaga formy, koloru i objętości

Część praktyczna (9godzin):

1. Przygotowanie bazy tortu

- Wspólne wykonanie biszkoptu (z naciskiem na technikę ubijania, pieczenia i studzenia)
- Przygotowanie ponczu (różne warianty: owocowy, klasyczny, z alkoholem)

2. Elementy smakowe i tekstury

- Przygotowanie żelki owocowej
- Własna prażynka – prosta, chrupiąca, naturalna
- Mus śmietankowy z białą czekoladą

3. Składanie tortu

- Nasączenie i układanie warstw: biszkopt – poncz – żelka – mus – prażynka
- Stabilizacja i schładzanie

4. Wykończenie tortu

- Przygotowanie prostego tynku maślanego
- Tynkowanie tortu z użyciem packi i obrotnicy (trening precyzji)
- Wykonanie i nakładanie dripu – zasady temperatury i estetyki
- Dekorowanie tortu według uznania z wykorzystaniem gotowych lub własnoręcznych elementów

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia tortów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

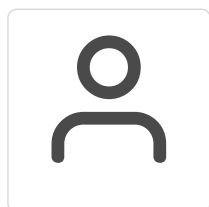
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mirosław Kurek

Mistrz Cukiernictwa i Manager piekarni i cukierni rzemieślniczych.

Praktyk z 30-letnim doświadczeniem w cukiernictwie tradycyjnym. Pasjonat dobrego piekarstwa. Właściciel firmy Help4Bakery, od lat przeprowadza skutecznie rewolucje technologiczne i organizacyjne w polskich piekarniach i cukierniach. Doświadczenie zdobywał w wielu polskich cukierniach, na dziesiątkach szkoleń krajowych i zagranicznych oraz w tradycyjnej cukierni w Sztokholmie. Obecnie prezes Stowarzyszenia RZEMIEŚLNIK i zwolennik żywności tradycyjnej, nieprzetworzonej i rzemieślniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Kierunek Kariera Zawodowa

- 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