



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

924 oceny

CIASTO FRANCUSKIE I DROŻDŻOWE - CROISSANTY I BUNSY

Numer usługi 2025/06/24/17498/2833978

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 13.10.2025 do 14.10.2025

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	Cukiernicy, piekarze oraz osoby, które chcą uzyskać lub podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów na bazie bezy. Do udziału w szkoleniu nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie ani umiejętności cukiernicze – szkolenie skierowane jest zarówno dla osób początkujących oraz dla osób które chcą rozwinąć swoje kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	07-10-2025
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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i wypiekania wyrobów piekarniczych, rozwinięcie umiejętności kadry w branży piekarniczej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posiada i wykorzystuje zaawansowaną wiedzę teoretyczną z obszaru wyrobu i wypiekania ciasta francuskiego i drożdżowego.	Opisuje elementy i składniki niezbędne do przygotowania ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje proces formowania ciasta francuskiego tzw. laminowania.	Wywiad swobodny
	Opisuje proces produkcji ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje różne rodzaje wypieków na bazie ciasta francuskiego oraz na bazie ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
Stosuje i posiada zaawansowaną wiedzę praktyczną z obszaru wyrobu i wypiekania wyrobów na podstawie ciasta francuskiego i drożdżowego.	Opisuje różnice w wykonaniu, technice przygotowania oraz zastosowaniu ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
	Produkuje i wypieka wyroby na bazie ciasta francuskiego: croissant, flan, cruffin, rolls, chausson aux pommes.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wyrabia i wypieka produkty na podstawie ciasta drożdżowego tj. Bunsy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje i wypieka wyroby z ciasta w różnych formach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje różne połączenia smakowe w tworzeniu wypieków.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje nadzienia, kremy i dekoracje do wypieków z ciasta francuskiego i drożdżowego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje nadzienia, kremy i dekoracje do wypieków z ciasta francuskiego i drożdżowego.	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 ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i wypiekania wyrobów piekarniczych z ciasta francuskiego i drożdżowego, rozwinięcie umiejętności kadry w branży piekarniczej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

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

Program szkolenia:

Część teoretyczna szkolenia 9 godzin :

1. Opis i charakteryzacja elementów i składników niezbędnych do przygotowania ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego,
2. Procesu formowania ciasta francuskiego tzw. laminowania.
3. Proces produkcji ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego.
4. Rodzaje wypieków na bazie ciasta francuskiego oraz na bazie ciasta drożdżowego.
5. Różnice w wykonaniu i technice przygotowania oraz zastosowaniu ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego.

Część praktyczna szkolenia 14 godzin:

1. Przygotowanie wyrobów z ciasta francuskiego :

- Croissant maślany
- Croissant z marcepanem i nadzieniem malinowym
- Flan waniliowy
- Cruffin z kremem orzechowym, praliną z orzecha laskowego i polewą rocher
- Rolls z kremem czekoladowo-kawowym i migdałami
- Chausson aux pommes w autorskim wydaniu

2. Wykonanie wypieków z ciasta drożdżowego w różnych kompozycjach smakowych:

- krem waniliowy i konfiturą malinową
- krem o smaku ciasteczek lotus
- Z budyniem cytrynowym i ubijanym ganachem na białej czekoladzie
- Z kremem marakuja - pomarańcza

- Z kremem pistacjowym i konfiturą z czarnej porzeczki
- z kremem mascarpone i słonym karmelem

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

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

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

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	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

Yaroslav Semkiv

Zainteresował się gastronomią mając 15 lat. Już jako uczeń szkoły gastronomicznej wiedział, że swoją przyszłość chce wiązać z kulinariami. Przeprowadził się do Polski, by móc rozwijać zainteresowania kulinarne. Pracował w najlepszych warszawskich restauracjach . Przez całą drogę zawodową, konsekwentnie realizował swoje założenia, zdobywał nowe umiejętności uczestnicząc w

szkoleniach i odbywając staże. Były szef piekarni KAISER Patisserie. W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadził 30 szkoleń w tematyce cukierniczej i piekarniczej, ilość osób przeszkolonych w ostatnich 5 latach: 250.

Prowadzący posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt szkoleniowy z recepturami.

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 277

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