



A.S. Finance

Angelika

Stawrakakis

★★★★★ 5,0 / 5

191 ocen

Nowoczesne szkolenie cukiernicze dla Profesjonalistów.

Numer usługi 2025/06/26/171265/2840620

📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 13.10.2025 do 15.10.2025

6 027,00 PLN brutto

4 900,00 PLN netto

167,42 PLN brutto/h

136,11 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Adresaci szkolenia: Doświadczeni cukiernicy, osoby prowadzące własne cukiernie, szefowie cukiernicy w hotelach i restauracjach, osoby chcące zdobyć nowe kompetencje w zawodzie cukiernika.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	12-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Kurs ten ma na celu kompleksowe przygotowanie uczestników do zawodu cukiernika zapewniając zarówno teoretyczne, jak i praktyczne umiejętności niezbędne do osiągnięcia sukcesu w tej profesji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kreatywnie podchodzi do zadań oraz wykorzystuje nowoczesne techniki	Tworzy unikalne desery z zachowaniem najwyższych standardów jakości i estetyki	Obserwacja w warunkach symulowanych
Samodzielnie tworzy monoporcje.	Samodzielnie tworzy zaprojektowane przez siebie monoporcje.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje nowoczesne wykończenia, pracę z formą i dekoracją.	Tworzy nowoczesne wykończenia przy zastosowaniu poznanych receptur.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady pracy z czekoladą w kontekście jakości, trwałości i estetyki.	Rozróżnia zasady pracy z czekoladą i stosuje je w praktyce zgodnie z obowiązującymi regułami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje klasyczne ciasta i kremy w nowoczesnym wydaniu	Charakteryzuje nowoczesne techniki przygotowywania ciast i kremów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Samodzielnie tworzy pełne desery talerzowe zgodne z zasadami fine dining	Wymienia zasady Fine dining przy tworzeniu deserów talerzowych.	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

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

W programie przewidziane są 15-minutowe przerwy, które są wliczone w czas usługi.

Szkolenie trwa 36 h i dzieli się na:

6 h - zajęcia teoretyczne polegające na wprowadzeniu przed każdym dniem szkolenia oraz krótkimi blokami teoretycznymi pomiędzy ćwiczeniami.

30 h - zajęcia praktyczne, podczas szkolenia wszyscy uczestnicy wykonują ćwiczenia związane z omawianym tematem oraz samodzielnie tworzą według przekazanych receptur własne wyroby.

PROGRAM I TEMATY KURSU:

Dzień 1 – Fundamenty nowoczesnego cukiernictwa

- Klasyczne ciasta i ich współczesne zastosowanie: pâte sucrée, pâte sablée, nowoczesne biszkopty (w tym warianty bezglutenowe)
- Praca z bezą: francuska, włoska, szwajcarska – ich różnice, stabilność i zastosowania
- Kremy cukiernicze: crème pâtissière, angielski, cytrynowy – różne metody zagęszczania i aromatyzacji
- Musy czekoladowe i owocowe – techniki stabilizacji (żelatyna, agar, pektyna)
- Degustacja i analiza tekstur, smaków, trwałości

Dzień 2 – Czekolada, glazury i nowoczesne monoporcje

- Temperowanie czekolady metodą tablierowania, szczepienia i mikrofali – zasady pracy i najczęstsze błędy
- Tworzenie dekoracji z czekolady: spirale, koronki, płatki
- Praca z silikonowymi formami do monoporcji – składanie warstw, struktura, smak
- Lustrzane glazury typu mirror glaze – przygotowanie, kolory, błysk i aplikacja
- Wykończenia: efekt weluru, aksamitne spraye, złocenia
- Estetyka nowoczesnego deseru: balans kolorystyczny, proporcje, wpływ dekoracji

Dzień 3 – Desery restauracyjne i twórcza praca własna

- Kompozycja deseru talerzowego: warstwy tekstur, balans smakowy, różnorodność elementów (mus, chrupiące, kwaśne, lodowe, sosy)
- Praca z nowoczesnymi technikami: żele, żelki, kruszonki, infuzje, sosy redukowane
- Tworzenie elementów na zimno i gorąco – zarządzanie czasem i temperaturą w serwisie
- Praca koncepcyjna: jak zaprojektować autorski deser od pomysłu po prezentację
- Zajęcia twórcze: uczestnicy projektują i tworzą własne monoporcje lub desery talerzowe pod okiem prowadzącego
- Prezentacja prac, degustacja, omówienie
- Walidacja

Metody aktywizacyjne i interaktywne:

Pokaz z elementami demonstracji czynnej

- Trener prezentuje technikę
- Następnie uczestnicy krok po kroku odtwarzają działania pod okiem prowadzącego.
- Metoda wzmacnia naukę przez obserwację i praktykę.

Warsztaty praktyczne („hands-on”)

- Uczestnicy samodzielnie wykonują zadania (np. przygotowanie deserów monoporcji).
- Trener udziela wskazówek indywidualnych i grupowych.
- Uczestnicy uczą się przez doświadczenie i rozwijają sprawność manualną.

Praca w grupach / zespołowe zadania projektowe

- Podział na zespoły, które mają przygotować np. deser pokazowy
- Każdy zespół planuje pracę, dzieli role i prezentuje efekty.
- Wzmacnia współpracę, komunikację i organizację pracy.

Metoda problemowa (case study)

- Analiza konkretnych sytuacji z pracy cukiernika (np. jak uratować zwarzony krem, jak zaplanować produkcję na dużą uroczystość).
- Dyskusja i wspólne poszukiwanie rozwiązań.
- Rozwija umiejętność radzenia sobie w realnych problemach zawodowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Klasyczne ciasta i ich współczesne zastosowanie: pâte sucrée, pâte sablée, nowoczesne biszkopty (w tym warianty bezglutenowe)	Mariusz Górecki	13-10-2025	08:00	10:00	02:00
2 z 21 Praca z bezą: francuska, włoska, szwajcarska – ich różnice, stabilność i zastosowania	Mariusz Górecki	13-10-2025	10:00	11:00	01:00
3 z 21 Kremy cukiernicze: crème pâtissière, angielski, cytrynowy – różne metody zagęszczania i aromatyzacji	Mariusz Górecki	13-10-2025	11:00	13:00	02:00
4 z 21 Przerwa	Mariusz Górecki	13-10-2025	13:00	13:15	00:15
5 z 21 Musy czekoladowe i owocowe – techniki stabilizacji (żelatyna, agar, pektyna)	Mariusz Górecki	13-10-2025	13:15	16:00	02:45
6 z 21 Degustacja i analiza tekstur, smaków, trwałości	Mariusz Górecki	13-10-2025	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 21 Temperowanie czekolady metodą tablierowania, szczepienia i mikrofali – zasady pracy i najczęstsze błędy	Mariusz Górecki	14-10-2025	08:00	10:00	02:00
8 z 21 Tworzenie dekoracji z czekolady: spirale, koronki, płatki	Mariusz Górecki	14-10-2025	10:00	13:00	03:00
9 z 21 Przerwa	Mariusz Górecki	14-10-2025	13:00	13:15	00:15
10 z 21 Praca z silikonowymi formami do monoporcji – składanie warstw, struktura, smak	Mariusz Górecki	14-10-2025	13:15	14:00	00:45
11 z 21 Lustrzane glazury typu mirror glaze – przygotowanie, kolory, błysk i aplikacja	Mariusz Górecki	14-10-2025	14:00	15:00	01:00
12 z 21 Wykończenia: efekt weluru, aksamitne spraye, złocenia	Mariusz Górecki	14-10-2025	15:00	16:00	01:00
13 z 21 Degustacja i analiza tekstur, smaków, trwałości	Mariusz Górecki	14-10-2025	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 21 Kompozycja deseru talerzowego: warstwy tekstur, balans smakowy, różnorodność elementów (mus, chrupiące, kwaśne, lodowe, sosy)	Mariusz Górecki	15-10-2025	08:00	10:00	02:00
15 z 21 Praca z nowoczesnymi technikami: żele, żelki, kruszonki, infuzje, sosy redukowane	Mariusz Górecki	15-10-2025	10:00	12:00	02:00
16 z 21 Tworzenie elementów na zimno i gorąco – zarządzanie czasem i temperaturą w serwisie	Mariusz Górecki	15-10-2025	12:00	13:00	01:00
17 z 21 Przerwa	Mariusz Górecki	15-10-2025	13:00	13:15	00:15
18 z 21 Praca koncepcyjna: jak zaprojektować autorski deser od pomysłu po prezentację	Mariusz Górecki	15-10-2025	13:15	14:00	00:45
19 z 21 Zajęcia twórcze: uczestnicy projektują i tworzą własne monoporcje lub desery talerzowe pod okiem prowadzącego	Mariusz Górecki	15-10-2025	14:00	15:00	01:00
20 z 21 Prezentacja prac, degustacja, omówienie	Mariusz Górecki	15-10-2025	15:00	16:00	01:00
21 z 21 Walidacja	-	15-10-2025	16:00	17:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 027,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	167,42 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,11 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mariusz Górecki

Specjalność: Desery restauracyjne, Lody, Monoporcje, Torty musowe, Makaroniki, Ciasta bankietowe. Już jako uczeń startował i był nagradzany w międzynarodowych konkursach; W 2016 roku zdobył 2 miejsce w Mistrzostwach Cukierniczych Best Pastry Chef; Zdobyl 2 miejsce w eliminacjach do finału Chocolate Chef Competition Valrhona 2018; Zdobyl 1 miejsce podczas eliminacji do finału Chocolate Chef Competition Valrhona 2019r; W 2018 roku zdobył 3 miejsce na Mistrzostwach Świata w Luksemburgu, gdzie wykonał eksponat z isomaltu; W 2019 został zwycięzcą Łódzskich Mistrzostw Polski; Obecnie pracuje w autorskiej pracowni cukierniczej. W ostatnich 5 latach zdobywa nowe doświadczenie oraz wiedzę biorąc udział w kolejnych konkursach, pracując w zawodzie cukiernika oraz prowadząc szkolenia w których przeszkolił już setki osób.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach szkolenia uczestnicy otrzymają:

- receptury wraz z opisem technologii omawianych na szkoleniu
- produkty spożywcze niezbędne do wykonywania ćwiczeń
- skrypt szkolenia
- w pełni wyposażona sala wraz ze sprzętem gastronomicznym niezbędnym do przeprowadzenia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r. poz. 736 ze zm.) zwolniono od VAT usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w 100% zajęć usługi rozwojowej zgodnie z harmonogramem.

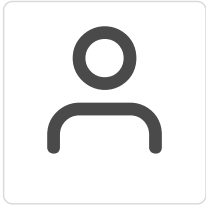
Adres

ul. Górna Wilda 95
61-564 Poznań
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@gmail.com

Telefon (+48) 880 492 551