Możliwość dofinansowania

A.S. Finance Angelika Stawrakakis

5,0 / 5

132 oceny

## Nowoczesne szkolenie cukiernicze dla Profesjonalistów.

**Numer usługi** 2025/06/26/171265/2840620

6 027,00 PLN brutto
4 900,00 PLN netto
167,42 PLN brutto/h
136,11 PLN netto/h

Poznań / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
36 h
18.08.2025 do 20.08.2025

# 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** | 17-08-2025 |
| **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.

**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

# 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 | 18-08-2025 | 08:00 | 10:00 | 02:00 |
| 2 z 21 Praca z bezą: francuska, włoska, szwajcarska – ich różnice, stabilność i zastosowania | Mariusz Górecki | 18-08-2025 | 10:00 | 11:00 | 01:00 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 z 21 Kremy cukiernicze: crème pâtissière, angielski, cytrynowy – różne metody zagęszczania i aromatyzacji | Mariusz Górecki | 18-08-2025 | 11:00 | 13:00 | 02:00 |
| 4 z 21 Przerwa | Mariusz Górecki | 18-08-2025 | 13:00 | 13:15 | 00:15 |
| 5 z 21 Musy czekoladowe i owocowe – techniki stabilizacji (żelatyna, agar, pektyna) | Mariusz Górecki | 18-08-2025 | 13:15 | 16:00 | 02:45 |
| 6 z 21 Degustacja i analiza tekstur, smaków, trwałości | Mariusz Górecki | 18-08-2025 | 16:00 | 17:00 | 01:00 |
| 7 z 21 Temperowanie czekolady metodą tablierowania, szczepienia i mikrofali – zasady pracy i najczęstsze błędy | Mariusz Górecki | 19-08-2025 | 08:00 | 10:00 | 02:00 |
| 8 z 21 Tworzenie dekoracji z czekolady: spirale, koronki, płatki | Mariusz Górecki | 19-08-2025 | 10:00 | 13:00 | 03:00 |
| 9 z 21 Przerwa | Mariusz Górecki | 19-08-2025 | 13:00 | 13:15 | 00:15 |
| 10 z 21 Praca z silikonowymi formami do monoporcji – składanie warstw, struktura, smak | Mariusz Górecki | 19-08-2025 | 13:15 | 14:00 | 00:45 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---|---|---|---|---|
| 11 z 21 Lustrzane glazury typu mirror glaze – przygotowanie, kolory, błysk i aplikacja | Mariusz Górecki | 19-08-2025 | 14:00 | 15:00 | 01:00 |
| 12 z 21 Wykończenia: efekt weluru, aksamitne spraye, złocenia | Mariusz Górecki | 19-08-2025 | 15:00 | 16:00 | 01:00 |
| 13 z 21 Degustacja i analiza tekstur, smaków, trwałości | Mariusz Górecki | 19-08-2025 | 16:00 | 17:00 | 01:00 |
| 14 z 21 Kompozycja deseru talerzowego: warstwy tekstur, balans smakowy, różnorodność elementów (mus, chrupiące, kwaśne, lodowe, sosy) | Mariusz Górecki | 20-08-2025 | 08:00 | 10:00 | 02:00 |
| 15 z 21 Praca z nowoczesnymi technikami: żele, żelki, kruszonki, infuzje, sosy redukowane | Mariusz Górecki | 20-08-2025 | 10:00 | 12:00 | 02:00 |
| 16 z 21 Tworzenie elementów na zimno i gorąco – zarządzanie czasem i temperaturą w serwisie | Mariusz Górecki | 20-08-2025 | 12:00 | 13:00 | 01:00 |
| 17 z 21 Przerwa | Mariusz Górecki | 20-08-2025 | 13:00 | 13:15 | 00:15 |
| 18 z 21 Praca koncepcyjna: jak zaprojektować autorski deser od pomysłu po prezentację | Mariusz Górecki | 20-08-2025 | 13:15 | 14:00 | 00:45 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---|---|---|---|---|
| 19 z 21 Zajęcia twórcze: uczestnicy projektują i tworzą własne monoporcje lub desery talerzowe pod okiem prowadzącego | Mariusz Górecki | 20-08-2025 | 14:00 | 15:00 | 01:00 |
| 20 z 21 Prezentacja prac, degustacja, omówienie | Mariusz Górecki | 20-08-2025 | 15:00 | 16:00 | 01:00 |
| 21 z 21 Walidacja | - | 20-08-2025 | 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;
Zdobył 2 miejsce w eliminacjach do finału Chocolate Chef Competition Valrhona 2018; Zdobył 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 Lodziarskich 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

Receptury oraz produkty niezbędne do przeprowadzenia ćwiczeń.

## 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.

# 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