



GastroInvest Group  
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

14 ocen

## Szkolenie pn. "Eko na Słodko – szkolenie cukiernicze z pomysłem i w duchu zero waste"

Numer usługi 2025/06/30/155899/2846101

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 06.10.2025 do 07.10.2025

3 550,00 PLN brutto

3 550,00 PLN netto

197,22 PLN brutto/h

197,22 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Przedsiębiorcy i pracownicy branży gastronomicznej oraz sektora HoReCa, w szczególności:

- właściciele i menedżerowie restauracji, kawiarni, cukierni i obiektów gastronomicznych,
- cukiernicy, kucharze i osoby odpowiedzialne za przygotowanie deserów oraz planowanie produkcji,
- osoby odpowiedzialne za wprowadzanie rozwiązań ekologicznych i optymalizację kosztów w kuchni,
- pracownicy działów sprzedaży, marketingu i social mediów, zajmujący się promocją oferty gastronomicznej,
- osoby tworzące oferty sezonowe, okolicznościowe i pakietowe z elementami cukierniczymi.

Szkolenie jest dedykowane tym, którzy chcą rozwijać kompetencje w zakresie nowoczesnego i zrównoważonego cukiernictwa, w duchu idei zero waste.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

30-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

18

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest podniesienie kompetencji uczestników w zakresie nowoczesnego cukiernictwa z wykorzystaniem kreatywnych technik, składników sezonowych i zasad ograniczania strat produkcyjnych, zgodnie z ideą zero waste. Uczestnicy nauczą się planować i przygotowywać desery w sposób estetyczny, funkcjonalny i odpowiedzialny, z uwzględnieniem współczesnych trendów gastronomicznych i proekologicznych rozwiązań.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                           | Kryteria weryfikacji                                                                                                      | Metoda walidacji |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Uczestnik rozumie ideę zero waste i jej zastosowanie w cukiernictwie.                        | Uczestnik potrafi zdefiniować pojęcie zero waste oraz wskazać jego praktyczne zastosowania w pracy cukiernika.            | Test teoretyczny |
| Uczestnik zna techniki ograniczania strat surowców w produkcji cukierniczej.                 | Uczestnik potrafi wymienić sposoby ponownego wykorzystania składników (np. resztek ciast, kremów, owoców).                | Test teoretyczny |
| Uczestnik zna przykłady sezonowych i lokalnych produktów stosowanych w cukiernictwie.        | Uczestnik potrafi podać przykłady składników sezonowych i opisać ich zastosowanie w wypiekach i deserach.                 | Test teoretyczny |
| Uczestnik rozumie zasady planowania menu cukierniczego z uwzględnieniem idei zero waste.     | Uczestnik potrafi wskazać elementy wpływające na ograniczenie odpadów przy planowaniu oferty deserowej.                   | Test teoretyczny |
| Uczestnik zna ekologiczne alternatywy dla opakowań jednorazowych.                            | Uczestnik potrafi rozpoznać biodegradowalne i kompostowalne opakowania oraz wskazać ich zastosowanie w cukiernictwie.     | Test teoretyczny |
| Uczestnik zna sposoby ograniczania zużycia energii i wody w produkcji cukierniczej.          | Uczestnik potrafi wskazać konkretne działania wpływające na efektywność energetyczną w pracy cukierni.                    | Test teoretyczny |
| Uczestnik zna podstawowe zasady przechowywania produktów w duchu zero waste.                 | Uczestnik potrafi wskazać techniki przechowywania surowców i półproduktów, które ograniczają ich psucie się i marnowanie. | Test teoretyczny |
| Uczestnik rozumie znaczenie estetyki i funkcjonalności w dekoracjach przyjaznych środowisku. | Uczestnik potrafi wymienić techniki dekoracyjne zgodne z ideą zero waste oraz opisać ich walory estetyczne i użytkowe.    | Test teoretyczny |

# 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

### Czas trwania szkolenia:

2 dni (18 godzin dydaktycznych)

### Godziny zajęć:

08:00 – 17:00 (z uwzględnieniem przerw kawowych i obiadowej)

### Odbiorcy szkolenia:

Szkolenie skierowane jest do osób zatrudnionych w branży gastronomicznej, w szczególności w restauracjach, kawiarniach i hotelach oferujących własną produkcję cukierniczą. Uczestnikami szkolenia mogą być:

- cukiernicy, kucharze i pomocnicy kucharzy przygotowujący desery i wypieki,
- osoby planujące menu i zarządzające produkcją cukierniczą,
- właściciele, menedżerowie gastronomii i osoby odpowiedzialne za organizację pracy zaplecza,
- personel zainteresowany wdrażaniem praktyk zero waste i zrównoważonego podejścia w kuchni.

## DZIEŃ 1 (9 godzin)

### 1. Nowoczesne cukiernictwo w praktyce zero waste

- Pojęcie zero waste w cukiernictwie – założenia, cele i korzyści
- Wykorzystanie całego produktu – jak planować i bilansować produkcję
- Zasady przechowywania surowców i półproduktów
- Tworzenie słodkich dań z pozostałości (kremy, spody, dekoracje)
- Jak ograniczać odpady i nadprodukcję przy planowaniu oferty deserowej

### 2. Praca z sezonowymi i lokalnymi składnikami

- Sezonowość w cukiernictwie – co, kiedy i jak podawać
- Przykłady lokalnych produktów i inspiracje receptur
- Tworzenie menu zgodnego z rytmem natury i potrzebami gości
- Racjonalne planowanie produkcji: analiza potrzeb, przewidywanie popytu i minimalizacja strat

### 3. Dekoracje i estetyka w duchu eko

- Jak zdobić naturalnie – bez chemii i sztucznych barwników
- Wykorzystanie resztek do dekoracji – skórki, suszone owoce, ekspedycja
- Formy silikonowe, musy, glazury – nowoczesne podejście do monoporcji
- Stylizacja deserów w zgodzie z zasadami funkcjonalności i estetyki
- Codzienna produkcja z wyobraźnią i świadomością wizualną
- Praktyka minimalizacji kosztów przy zachowaniu wysokiej jakości

## DZIEŃ 2 (9 godzin)

### 4. Planowanie produkcji i kalkulacja strat

- Organizacja pracy zespołu cukierniczego
- Food cost i kalkulacja porcji – jak nie tracić na słodkościach
- Tworzenie krótkich receptur opartych na ograniczonej liczbie składników
- Ograniczenie strat surowców i planowanie zakupów
- Logistyka dostaw i zarządzanie magazynem cukierniczym

### 5. Zielona kuchnia i odpowiedzialne zarządzanie

- Ekologiczne opakowania i sposoby ich wyboru
- Ograniczanie zużycia plastiku, wody i energii w cukierni
- Ekologiczne środki czystości – jak czytać składy
- Przykłady wdrożonych rozwiązań z praktyki (case studies)
- Jak budować zielony wizerunek kuchni i komunikować go gościom

### 6. Warsztat praktyczny

- Ćwiczenia z planowania produkcji w stylu zero waste
- Praca z przykładowym menu i tworzenie receptur z wykorzystaniem resztek
- Przekształcanie deserów w oferty specjalne i sprzedażowe
- Podsumowanie szkolenia i przygotowanie do testu teoretycznego

### Minimalne wymagania wobec uczestników:

- Zatrudnienie w branży gastronomicznej lub hotelarskiej
- Gotowość do pracy zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju
- Brak konieczności wcześniejszego doświadczenia cukierniczego

#### Warunki organizacyjne:

Szkolenie realizowane jest w funkcjonującej kuchni gastronomicznej, w której uczestnicy są zatrudnieni na co dzień. Umożliwia to prowadzenie zajęć w rzeczywistym środowisku pracy, z dostępem do sprzętów, zaplecza kuchennego oraz bieżących procesów produkcyjnych, co wzmacnia praktyczny charakter szkolenia.

#### Walidacja efektów uczenia się:

- **Test teoretyczny** – przeprowadzany indywidualnie dla każdego uczestnika. Walidacja w formie testu teoretycznego odbędzie się ostatniego dnia szkolenia i potrwa 10 minut na uczestnika. Pozostali uczestnicy będą walidowani po zakończeniu części teoretycznej szkolenia. Test weryfikuje poziom przyswojonej wiedzy zgodnie z ustalonymi kryteriami.
- Walidator osobiście sprawdza testy i przesyła wyniki uczestnikom **drogą e-mailową**.

W celu zapewnienia obiektywności walidacji, walidator stosuje ustrukturyzowane metody oceny zgodnie z określonymi kryteriami weryfikacji. Ocena przeprowadzana jest zgodnie z kartą usługi i nie wpływa na wyniki w sposób subiektywny.

**Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych** – Obiekt zapewnia udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami, dostosowane do ich potrzeb w zakresie dostępności i komfortu.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

| Przedmiot / temat zajęć                                         | Prowadzący  | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 13</div> Wprowadzenie do szkolenia i organizacja pracy | Patryk Mach | 06-10-2025            | 08:00               | 08:15               | 00:15         |
| <div>2 z 13</div> Nowoczesne cukiernictwo w praktyce zero waste | Patryk Mach | 06-10-2025            | 08:15               | 11:15               | 03:00         |
| <div>3 z 13</div> Przerwa kawowa                                | Patryk Mach | 06-10-2025            | 11:15               | 11:30               | 00:15         |
| <div>4 z 13</div> Praca z sezonowymi i lokalnymi składnikami    | Patryk Mach | 06-10-2025            | 11:30               | 14:00               | 02:30         |
| <div>5 z 13</div> Przerwa obiadowa                              | Patryk Mach | 06-10-2025            | 14:00               | 15:00               | 01:00         |
| <div>6 z 13</div> Dekoracje i estetyka w duchu eko              | Patryk Mach | 06-10-2025            | 15:00               | 17:00               | 02:00         |
| <div>7 z 13</div> Planowanie produkcji i kalkulacja strat       | Patryk Mach | 07-10-2025            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| <div>8 z 13</div> Przerwa kawowa                                | Patryk Mach | 07-10-2025            | 11:00               | 11:15               | 00:15         |
| <div>9 z 13</div> Zielona kuchnia i odpowiedzialne zarządzanie  | Patryk Mach | 07-10-2025            | 11:15               | 13:45               | 02:30         |
| <div>10 z 13</div> Przerwa obiadowa                             | Patryk Mach | 07-10-2025            | 13:45               | 14:45               | 01:00         |
| <div>11 z 13</div> Warsztat praktyczny                          | Patryk Mach | 07-10-2025            | 14:45               | 16:00               | 01:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                | Prowadzący  | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 12 z 13 Walidacja: test teoretyczny i indywidualna ocena uczestników                   | -           | 07-10-2025            | 16:00               | 16:15               | 00:15         |
| 13 z 13 Podsumowanie szkolenia i certyfikacja uczestników. Konsultacje z uczestnikami. | Patryk Mach | 07-10-2025            | 16:15               | 17:00               | 00:45         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 3 550,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 3 550,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 197,22 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 197,22 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Patryk Mach

Patryk Mach to doświadczony kucharz i cukiernik, specjalizujący się w nowoczesnych technikach kulinarnych oraz zarządzaniu kuchnią w duchu Zero Waste i ekologicznych rozwiązań w gastronomii.

Jego doświadczenie obejmuje zarówno pracę w renomowanych hotelach i restauracjach, jak i działalność szkoleniową, w której przekazuje swoją wiedzę i umiejętności innym profesjonalistom z branży.

Właściciel – Manufaktura Smaku Patryk Mach (2019 – obecnie)

Prowadzenie działalności cateringowej, w tym organizacja słodkich stołów na przyjęciach weselnych i eventach.

Szef Kuchni – Hotel Blue Diamond \*\*\*\* (2016 – 2019)

-zarządzanie zespołem kucharskim oraz organizacja procesów kuchennych.  
-opracowywanie menu w oparciu o zasady food cost i optymalizację strat surowcowych.  
Członek Narodowej Kadry Polski – Poland National Culinary Team (2016 – 2019)  
Zdobycie medali na prestiżowych zawodach, takich jak Olimpiada Kulinarna w Erfurcie (2016) i  
Mistrzostwa Świata w Luksemburgu (2018).  
Kucharz – Hotel Blue Diamond \*\*, Czarny Potok Resort & Spa, Hotel Reina Victoria (2013 – 2016)

Praca w renomowanych obiektach gastronomicznych, zdobywanie doświadczenia w różnych stylach  
kuchni i technikach kulinarnych.

Patryk Mach, jako ekspert w branży, prowadzi szkolenia dla kucharzy, managerów gastronomii oraz  
właścicieli restauracji, pomagając im w efektywnym zarządzaniu kuchnią w duchu Zero Waste.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

#### Podstawa zwolnienia z VAT

Zwolnienie od podatku VAT stosowane jest na podstawie **art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT** oraz **§ 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r.**, dotyczącego usług kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, innych niż wymienione w pkt 26, finansowanych w całości lub w co najmniej 70% ze środków publicznych.

**Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych** – Obiekt zapewnia udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami, dostosowane do ich potrzeb w zakresie dostępności i komfortu.

#### Wartość usługi i koszty dodatkowe:

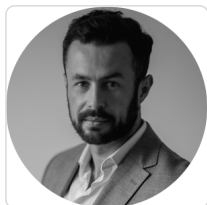
Cena usługi obejmuje materiały szkoleniowe, wynagrodzenie trenera, koszty administracyjne, w tym certyfikaty dla uczestników. Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych z usługą rozwojową, takich jak koszt środków trwałych, przekazywanych uczestnikom kursu, koszt dojazdu, czy zakwaterowania.

## Adres

ul. Juliusza Słowackiego 22/2  
40-011 Katowice  
woj. śląskie

Miejsce realizacji to funkcjonująca kuchnia gastronomiczna, co umożliwi przeprowadzenie zajęć w warunkach rzeczywistej pracy.

## Kontakt



**Łukasz Maziarski**

**E-mail** lukasz.maziarski@wp.pl

**Telefon** (+48) 722 095 364