

**Ciasta drożdżowe i desery - szkolenie**

Numer usługi 2025/07/01/143893/2850573

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

160,00 PLN brutto/h

160,00 PLN netto/h

Eventun Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością

★★★★★ 4,9 / 5

381 ocen

📍 Trzeszczany Pierwsze / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 05.09.2025 do 07.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane do osób dorosłych, zainteresowanych rozwijaniem umiejętności kulinarnych w zakresie wypieku ciast drożdżowych i przygotowywania deserów. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	04-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Ciasta drożdżowe i desery - szkolenie" prowadzi do samodzielnego przygotowywania tradycyjnych i nowoczesnych wypieków oraz deserów drożdżowych z zachowaniem zasad higieny, estetyki i organizacji pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje różne rodzaje ciast drożdżowych	- dobiera odpowiednie składniki i narzędzia zgodnie z recepturą - prawidłowo przygotowuje zaczyn i wyrabia ciasto drożdżowe ręcznie lub mechanicznie - zapewnia odpowiednie warunki fermentacji ciasta (czas, temperatura, przykrycie) - wypieka ciasto z zachowaniem odpowiednich parametrów i technik pieczenia	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje tradycyjne i nowoczesne desery na bazie ciasta drożdżowego	- samodzielnie planuje koncepcję deseru z uwzględnieniem estetyki i smaku - przygotowuje ciasto i komponenty deserowe zgodnie z przyjętym projektem (np. kremy, owoce, dodatki) - składa deser w zaplanowanej formie (monoporcje, warstwowe pucharki, mini torciki) - dekoruje gotowy produkt z dbałością o szczegóły wizualne i estetykę podania	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad higieny i organizacji pracy podczas przygotowywania wypieków i deserów	- pracuje z zachowaniem czystości i ładu na stanowisku przez cały czas trwania zadania - przestrzega zasad higieny osobistej - efektywnie planuje działania, organizuje przestrzeń i współpracuje z innymi - przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas korzystania ze sprzętu i surowców	Obserwacja w warunkach symulowanych

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?

Program

Dzień 1

Podstawy ciasta drożdżowego

- Teoria: rodzaje ciast drożdżowych (ciasto lekkie, ciężkie, parzone, parzone z dodatkami)
- Składniki i ich funkcje (drożdże, mąka, tłuszcz, jajka, mleko itp.)
- Zasady fermentacji i wyrastania

Praca z ciastem drożdżowym

- Przygotowanie ciasta: metody wyrabiania (ręczne vs. mechaniczne)
- Zaczyn: klasyczny, poolish, biga
- Praktyka: bułeczki maślane, chałki, drożdżówki z serem i owocami

Wyrastanie i pieczenie

- Temperatura i czas – jak wpływają na efekt końcowy
- Pieczenie i glazurowanie
- Degustacja i omówienie błędów

Dzień 2

Drożdżowe wypieki regionalne i międzynarodowe

- Babka drożdżowa (tradycyjna i nowoczesna)
- Strucla z makiem i orzechami
- Brioche francuska, babka piaskowa z ciasta półdrożdżowego

Nadziewanie, warstwowanie, dekorowanie

- Farsze: mak, czekolada, twaróg, owoce
- Techniki zwijania i formowania
- Praktyka: strucle, zawijańce, rogaliki

Desery na bazie ciasta drożdżowego

- Pudding chlebowy
- Zapiekanki drożdżowe z owocami
- Praca zespołowa nad własnym przepisem

Podsumowanie dnia

- Prezentacja wypieków przez uczestników
- Wspólna degustacja

Dzień 3

Połączenie ciast z kremami i musami

- Desery z warstwą drożdżową i kremową (np. torciki z ciasta drożdżowego)
- Wprowadzenie do kremów: patissiere, chantilly, mascarpone
- Praktyka: mini torciki z owocami

Desery w pucharkach i monoporcje

- Warstwowe desery w pucharkach z bazą drożdżową
- Musy, żele, dekoracje

Praktyczna prezentacja deserów i wskazówki gastronomiczne

- Prezentacja własnych deserów przez uczestników

- Omówienie smaków, tekstur, wyglądu
- Porady dotyczące sprzedaży i prezentacji deserów w gastronomii

Walidacja usługi

Szkolenie jest skierowane do osób ceniących kreatywność, ekologię oraz rozwój umiejętności artystycznych i kulinarnych. Szkolenie trwa 30 godzin dydaktyczne. Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 16. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Podstawy ciasta drożdżowego	Paulina Poterucha-Gulina	05-09-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 22 Przerwa	Paulina Poterucha-Gulina	05-09-2025	11:00	11:15	00:15
3 z 22 Praca z ciastem drożdżowym cz. 1	Paulina Poterucha-Gulina	05-09-2025	11:15	13:00	01:45
4 z 22 Przerwa	Paulina Poterucha-Gulina	05-09-2025	13:00	13:45	00:45
5 z 22 Praca z ciastem drożdżowym cz. 2	Paulina Poterucha-Gulina	05-09-2025	13:45	15:00	01:15
6 z 22 Przerwa	Paulina Poterucha-Gulina	05-09-2025	15:00	15:15	00:15
7 z 22 Wyrastanie i pieczenie	Paulina Poterucha-Gulina	05-09-2025	15:15	16:30	01:15
8 z 22 Drożdżowe wypieki regionalne i międzynarodowe	Paulina Poterucha-Gulina	06-09-2025	09:00	11:00	02:00
9 z 22 Przerwa	Paulina Poterucha-Gulina	06-09-2025	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 22 Nadziewanie, warstwowanie, dekorowanie	Paulina Poterucha-Gulina	06-09-2025	11:15	13:00	01:45
11 z 22 Przerwa	Paulina Poterucha-Gulina	06-09-2025	13:00	13:45	00:45
12 z 22 Desery na bazie ciasta drożdżowego	Paulina Poterucha-Gulina	06-09-2025	13:45	15:30	01:45
13 z 22 Przerwa	Paulina Poterucha-Gulina	06-09-2025	15:30	15:45	00:15
14 z 22 Podsumowanie dnia	Paulina Poterucha-Gulina	06-09-2025	15:45	16:30	00:45
15 z 22 Połączenie ciast z kremami i musami	Paulina Poterucha-Gulina	07-09-2025	09:00	11:00	02:00
16 z 22 Przerwa	Paulina Poterucha-Gulina	07-09-2025	11:00	11:15	00:15
17 z 22 Desery w pucharkach i monoporcje cz. 1	Paulina Poterucha-Gulina	07-09-2025	11:15	13:00	01:45
18 z 22 Przerwa	Paulina Poterucha-Gulina	07-09-2025	13:00	13:45	00:45
19 z 22 Desery w pucharkach i monoporcje cz. 2	Paulina Poterucha-Gulina	07-09-2025	13:45	15:00	01:15
20 z 22 Przerwa	Paulina Poterucha-Gulina	07-09-2025	15:00	15:15	00:15
21 z 22 Praktyczna prezentacja deserów i wskazówki gastronomiczne	Paulina Poterucha-Gulina	07-09-2025	15:15	16:00	00:45
22 z 22 Walidacja usługi	-	07-09-2025	16:00	16:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	160,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	160,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paulina Poterucha-Gulina

Posiada wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w branży gastronomicznej, które zdobywa nieprzerwanie od 2009 roku. Przeprowadziła kilkaset godzin zajęć szkoleniowych, współpracując m.in. z takimi podmiotami jak B-Consulting Bartłomiej Gębarowski, Ośrodek Pomocy Psychologicznej i Psychoedukacji „Do Celu”, Creator Sp. z o.o., Hotel Kozak. Specjalizuje się w realizacji szkoleń teoretycznych i praktycznych w zawodach kucharz i cukiernik oraz w zakresie organizacji przyjęć okolicznościowych. Odpowiadała za opracowywanie materiałów edukacyjnych, prowadzenie zajęć oraz indywidualne wsparcie doradcze. Jej szkolenia mają charakter praktyczny, są dostosowane do potrzeb uczestników i często realizowane w ramach projektów rozwoju kompetencji zawodowych. Równolegle z działalnością trenerską aktywnie działa w branży gastronomicznej jako organizator i koordynator wydarzeń, co umożliwia jej przekazywanie wiedzy opartej na realnych procesach i standardach pracy. Systematycznie podnosi swoje kwalifikacje zawodowe i metodyczne, uczestnicząc w kursach, szkoleniach oraz innych formach doskonalenia, co pozwala jej nie tylko na aktualizowanie wiedzy, ale także na rozwijanie kompetencji zgodnie z wymaganiami rynku. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat od dnia rozpoczęcia szkolenia. Email: paulinapoterucha@wp.pl

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie.

Informacje dodatkowe

- Po szkoleniu uczestnik otrzyma zaświadczenie.

- Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut dydaktycznych.
- Szkolenie trwa 30 godzin dydaktycznych.
- Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity Dz.U. z 2020r., poz. 1983).
- Organizator zapewnia dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami podczas realizacji usług rozwojowych zgodnie z Ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2022 poz. 2240) oraz „Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027”.
- Harmonogram z przerwami opracowano zgodnie z wymogami Znaku Jakości MSUES 2.0, co zapewnia efektywność nauki i komfort uczestników oraz potwierdza wysoką jakość świadczonej usługi.

Adres

Trzeszczany Pierwsze 141
22-554 Trzeszczany Pierwsze
woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Zdzisław Celusta

E-mail zdzislaw.celusta@eventun.pl

Telefon (+48) 608 427 360