



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

924 oceny

Technologie i Design Słodkiego Stołu - Produkcja, Kompozycja i Serwis

Numer usługi 2025/07/08/17498/2864713

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 12.11.2025 do 13.11.2025

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

228,70 PLN brutto/h

228,70 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej i cukierniczej (cukiernicy, szefowie kuchni, dekoratorzy), osób zainteresowanych branżą cateringową i eventową, osób planujących rozszerzenie wiedzy i kompetencji o nowoczesne słodkie stoły, pasjonatów zaawansowanego cukiernictwa.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	05-11-2025
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

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego zaprojektowania, wyprodukowania i zaprezentowania pełnego konceptu słodkiego stołu w formie bankietowej. Szkolenie przygotowuje do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów i ich form prezentacyjnych, planowania kompozycji wizualnej stołu,

stosowania technik łączenia tekstur, smaków, aromatów i kolorów; organizacji serwisu zgodnie z zasadami zero waste i nowoczesnej estetyki bankietowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy koncepcję słodkiego stołu z uwzględnieniem estetyki, funkcjonalności i ergonomii serwisu	Opracowuje projekt słodkiego stołu - układ, kolorystykę, funkcje i ergonomię	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera surowce i techniki do produkcji nowoczesnych wyrobów bankietowych	Przygotowuje zestawienie surowców i technik z uzasadnieniem wyboru dla wyrobów (np. monodesery, verrines)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Samodzielnie wykonuje nowoczesne formy wypieków	Składa i wykańcza składowe części - tart, tortów, makaroników monodeserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracyjne zgodnie z zasadami kontrastu kolorystycznego	Wykorzystuje kontrast koloru, tekstury i światła	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komponuje wizualnie słodki stół według założeń projektu	stosuje zasady harmonii i spójności kompozycja stołu (wysokość, proporcje, barwa, układ)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera akcesoria, elementy florystyczne i oświetlenie do stołu	umiejętnie wykorzystuje dany element dekoracyjny, florystyczny odpowiednio dobrany ze względu na funkcję estetyczną i użytkową	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje harmonogram produkcji i montażu słodkiego stołu	wykonuje plan logistyczny zawierający kolejność działań oraz czas realizacji	Wywiad swobodny
Uczestnik stosuje zasady zero waste w procesie przygotowania i serwowania	Wskazuje techniki ograniczania odpadów i ponownego użycia składników	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Komunikuje się efektywnie i współpracuje w zespole gastronomicznym, wykazując odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo pracy.	komunikuje się jasno i zgodnie z zasadami kultury pracy w kuchni,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dzieli się obowiązkami i wspiera pozostałych członków zespołu,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przyjmuje konstruktywną krytykę i reaguje adekwatnie na uwagi przełożonych,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje się do ustalonych procedur i zasad organizacji pracy,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	ponosi odpowiedzialność za powierzone zadania i jakość przygotowanych potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej i cukierniczej (cukiernicy, szefowie kuchni, dekoratorzy), osób zainteresowanych branżą cateringową i eventową, osób planujących rozszerzenie wiedzy i kompetencji o nowoczesne słodkie stoły, pasjonatów zaawansowanego cukiernictwa.

Program szkolenia:

DZIEŃ 1 – Teoria, projekt, kompozycja, serwis (6 godzin dydaktycznych)

- Wprowadzenie do designu słodkiego stołu
- Koncepcje estetyczne i kolorystyczne
- Techniki produkcji i planowania
- Projektowanie kompozycji i proporcji
- Układ stołu, elementy wizualne, ekspozycja
- Serwis i ergonomia obsługi podczas bankietów

DZIEŃ 2 – Produkcja (17 godzin dydaktycznych)

- Tarty, mini torciki, makaroniki, monodesery (cz. 1)
- Techniki wykończenia i dekoracji
- Ćwiczenia w grupach
- Finalizacja projektu zespołowego

Egzamin końcowy (test wyboru + praktyczne zadanie zespołowe)

Walidacja prowadzona jest na zasadzie testu elektronicznego z wynikiem generowanym automatycznie.

Test bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Walidacja online zostanie przeprowadzona w Google Forms, a wyniki testu zostaną wygenerowane automatycznie przez wbudowany mechanizm oceny odpowiedzi. Test składał się z pytań o typie "choice" w trybie single-answer selection (jednokrotnego wyboru). Każde pytanie będzie przypisaną jedną prawidłową odpowiedź, skonfigurowaną na etapie tworzenia formularza. Mechanizm automatycznej walidacji w Google Forms działa na zasadzie porównania odpowiedzi użytkownika z wcześniej zdefiniowaną wartością poprawną. System wykorzystuje algorytm oceny warunkowej, który:

- A. Rejestruje odpowiedzi użytkownika i porównuje je z predefiniowaną bazą poprawnych odpowiedzi.
- B. Automatycznie przypisuje punktację na podstawie poprawności udzielonych odpowiedzi, zgodnie z wcześniej określonymi wagami.
- C. Generuje wynik końcowy, który jest dostępny natychmiast po zakończeniu testu.
- D. Cały proces oceny odbywa się bez interwencji użytkownika dzięki wbudowanym funkcjom przetwarzania danych w Google Forms, zapewniając obiektywną i zautomatyzowaną analizę wyników. System samodzielnie zlicza poprawne odpowiedzi i generuje końcowy wynik testu w arkuszu Excel.

Podsumowanie kursu, wręczenie certyfikatów.

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego zaprojektowania, wyprodukowania i zaprezentowania pełnego konceptu słodkiego stołu w formie bankietowej. Szkolenie przygotowuje do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów i ich form prezentacyjnych, planowania kompozycji wizualnej stołu, stosowania technik łączenia tekstur, smaków, aromatów i kolorów; organizacji serwisu zgodnie z zasadami zero waste i nowoczesnej estetyki bankietowej.

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	5 260,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	228,70 PLN
Koszt osobogodziny netto	228,70 PLN
W tym koszt walidacji brutto	260,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	260,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafi nowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią całego świata. Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji.
- 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 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601