



INFORNET.EU
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ
★★★★★ 5,0 / 5
6 668 ocen

Zielone kompetencje – ograniczenie marnowania żywności oraz zrównoważone gospodarowanie zasobami naturalnymi – zasady zero i less waste w praktyce – słodkie desery dla świadomych konsumentów.

Numer usługi 2025/07/11/21358/2872682

📍 Raduczycze / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 12.09.2025 do 16.09.2025

6 000,00 PLN brutto

6 000,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana do osób dorosłych, które z własnej inicjatywy chcą zdobyć tzw. zielone kompetencje oraz nabyć wiedzę z zakresu zasobooszczędnej gospodarki, na przykładzie przygotowania słodkich deserów z zachowaniem zasad zero i less waste. Doświadczenie nie jest wymagane.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	13
Data zakończenia rekrutacji	11-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
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

Celem szkolenia jest nauczenie uczestników, jak planować, przygotowywać i serwować słodki stół zgodnie z zasadami „Zero Waste”, minimalizując marnotrawstwo żywności, efektywnie wykorzystując zasoby oraz wdrażając zrównoważone

praktyki w codziennej pracy. Uczestnicy dowiedzą się, jak efektywnie wykorzystać wszystkie składniki w procesie przygotowywania słodkiego stołu, redukując odpady poprzez np. wykorzystanie resztek w innych deserach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami BHP	- rozróżnia urządzenia i narzędzia stosowane w wytwarzaniu deserów - omawia przepisy BHP na stanowisku	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i magazynuje surowce i półprodukty i produkty cukiernicze	- rozpoznaje surowce cukiernicze - ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze - omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą i umiejętnościami na temat metod oraz narzędzi do recyklingu żywności	- dobiera metody recyklingu żywności (np. jabłka, konfitury, peeling, suszenie) - dopiera odpowiednie narzędzia do recyklingu żywności (np. blender, dehydrator, słoiki)	Wywiad swobodny
Definiuje zasady zero waste oraz less waste w cukiernictwie	- dobiera i przygotowuje surowce, półprodukty i dodatki do procesu wypieku - korzysta z maszyn i urządzeń niezbędnych do przygotowania wypieków	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą na temat metod oraz narzędzi do recyklingu żywności	- wymienia i charakteryzuje metody recyklingu żywności (np. jabłka, konfitury, peeling, suszenie) -wymienia narzędzia do recyklingu żywności (np. blender, dehydrator, słoiki) - wymienia składniki często wyrzucane oraz zna ich potencjalne zastosowanie (np. herbata z obierek jabłka) - - omawia i wymienia sprzęt i narzędzia do recyklingu - potrafi wykorzystywać czerstwe pieczywo	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą i umiejętnościami w przetwarzaniu owoców Potrafi identyfikować i wdrażać rozwiązania sprzyjające zrównoważonemu gospodarowaniu zasobami naturalnymi.	- wymienia i charakteryzuje sposoby wykorzystania owoców (robi, np. żelki, frużelinę, chipsy, peeling) -przygotowuje deser/ciasto z wykorzystaniem przetworzonych owoców -przygotowuje cake popsy z resztek cukierniczych - stosuje receptury deserów, dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów -wskazuje konkretne problemy związane z wykorzystywaniem zasobów naturalnych, np. nadmierne zużycie wody, emisja gazów cieplarnianych - wymienia rozwiązania, które mogą pomóc w zrównoważonym gospodarowaniu zasobami naturalnymi np. technologie oszczędzające energię, metody recyklingu.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
Minimalizuje odpady żywności poprzez wykorzystanie resztek z poprzednich posiłków	- stosuje techniki minimalizacji odpadów w praktyce - przygotowuje desery wykorzystując resztki wykazując kreatywność i efektywność	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	- planuje proces technologiczny produkcji deserów - stosuje receptury deserów - dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów - charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów	Test teoretyczny
Wytwarza desery restauracyjne	- dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów - sporządza desery a bazie różnych rodzajów ciast - przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	- dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów - dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów - wykonuje dekoracje do deserów	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?

TAK

Program

BLOK I

Kompetencje zielone, zawarte w bloku, odnoszą się do zielonej gospodarki i obejmują umiejętności związane z jej rozwojem oraz zrównoważonym zarządzaniem zasobami.

1. Definicja zero waste i less waste oraz omówienie metod i narzędzi do recyklingu żywności oraz ich prawidłowy dobór
2. Przemysłane zakupy – czyli dobre planowanie, korzyści płynące z minimalizowania marnowania jedzenia, umiejętne przechowywanie, przetwarzanie oraz konserwowanie nadmiaru żywności.
3. Kuchnia bez śmieci, czyli jak nie marnować żywności – rotacja zapasów
4. Zero waste w praktyce – słodkie bajaderki ze starego chleba oraz biszkoptu
5. Panna cotta – przygotowanie z końcówek śmietany, mleka (również roślinnego), żelatyny, zagęszczaczy oraz wykorzystanie pozostałości wanilii, syropów i owoców
 - Dekoracja panna cotty z domowych konfitur, puree z owoców i proszków owocowych
 - Warianty wegetariańskie (agar-agar, mleka roślinne)
 - Zasady porcjowania i chłodzenia deserów warstwowych
 - Omówienie najczęstszych błędów i ich naprawa (np. rozwarstwienie, zbyt twarda konsystencja)

BLOK II

1. Owoce - sposoby na wykorzystanie całych owoców oraz pomysły na kreatywne przetwarzanie resztek (np. żelki, frużelina, kompot, proszek – dodatek do ciast, chipsy, herbata...)
2. Ciasto z wykorzystaniem przetworzonych owoców
3. Deser z wykorzystaniem przetworzonych resztek owoców
4. Omówienie składników często wyrzucanych i ich potencjalne zastosowanie w deserach, a także sposoby na recykling z pozostałej żywności

BLOK III

1. Wykonanie deseru bezowego oraz praktyczne porady dotyczące przechowywania
2. Przygotowanie ciastek z produktów pozostałych po wykonaniu deseru bezowego oraz pozostałych produktów
3. Prawidłowe przechowywanie oraz możliwości wykorzystania produktów suchych, np. bakalii, końcówek ciast do przygotowania deserów oraz cake popsów
4. Przygotowanie rolady z mielonych migdałów

BLOK IV

1. Przygotowanie muffinów mocno czekoladowych z wykorzystaniem less waste.

- Techniki łączenia różnych czekoladowych pozostałości: polewy, tabliczki, kakao, ganache
 - Przygotowanie muffinów krok po kroku
2. Sernik Oreo
- Wykorzystanie pokruszonych ciastek (w tym zwietrzałych lub połamanych), resztek masła, końcówek serka śmietankowego i produktów mlecznych
 - Tworzenie i pieczenie sernika
 - Omówienie zasad odpowiedniego przechowywania wypieków mokrych
3. Cake popsy i lizaki
- wykonanie kul deserowych z okruszków biszkoptu, czerstwych muffinek, pozostałości masy serowej, dżemów i polew
 - Omówienie technik sklejania i formowania, sposoby dekorowania (polewy z resztek czekolady, wiórki, orzechy, posypki)
 - Prawidłowe przechowywanie i transport cake popsów
 - Lizaki bezowe – wykorzystanie pozostałych białek (np. po robieniu kremów lub ciast), barwników naturalnych z owoców lub proszków
 - Techniki suszenia, pieczenia i bezpiecznego przechowywania produktów suchych

BLOK V

1. Tort pistacjowo-malinowy

- Przygotowanie i wypiekanie biszkoptu genueńskiego
- Przygotowanie żelki malinowej
- Przygotowanie crunch'u pistacjowego
- Przygotowanie kremu do obłożenia tortu
- Złożenie tortu

BLOK VI

Egzamin

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 30 1. Definicja zero waste i less waste oraz omówienie metod i narzędzi do recyklingu żywności oraz ich prawidłowy dobór	Agata Kubacka	12-09-2025	11:00	12:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 30 2. Przemysłane zakupy – czyli dobre planowanie, korzyści płynące z minimalizowania marnowania jedzenia, umiejętność przechowywanie, przetwarzanie oraz konserwowanie nadmiaru żywności.	Agata Kubacka	12-09-2025	12:30	14:00	01:30
3 z 30 3. Kuchnia bez śmieci, czyli jak nie marnować żywności – rotacja zapasów	Agata Kubacka	12-09-2025	14:00	14:45	00:45
4 z 30 Przerwa	Agata Kubacka	12-09-2025	14:45	15:00	00:15
5 z 30 4. Zero waste w praktyce – słodkie bajaderki ze starego chleba oraz biszkoptu	Agata Kubacka	12-09-2025	15:00	17:15	02:15
6 z 30 Przerwa	Agata Kubacka	12-09-2025	17:15	17:45	00:30
7 z 30 5. Panna cotta – przygotowanie z końcówek śmietany, mleka (również roślinnego), żelatyny, zagęszczaczy oraz wykorzystanie pozostałości wanilii, syropów i owoców	Agata Kubacka	12-09-2025	17:45	20:00	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 30 1. Owoce - sposoby na wykorzystanie całych owoców oraz pomysły na kreatywne przetwarzanie resztek (np. żelki, frużelina, kompot, proszek – dodatek do ciast, chipsy, herbata...)	Agata Kubacka	13-09-2025	11:00	12:30	01:30
9 z 30 Przerwa	Agata Kubacka	13-09-2025	12:30	12:45	00:15
10 z 30 2. Ciasto z wykorzystaniem przetworzonych owoców	Agata Kubacka	13-09-2025	12:45	15:45	03:00
11 z 30 Przerwa	Agata Kubacka	13-09-2025	15:45	16:15	00:30
12 z 30 3. Deser z wykorzystaniem przetworzonych resztek owoców	Agata Kubacka	13-09-2025	16:15	18:30	02:15
13 z 30 4. Omówienie składników często wyrzucanych i ich potencjalne zastosowanie w deserach, a także sposoby na recykling z pozostałej żywności	Agata Kubacka	13-09-2025	18:30	20:00	01:30
14 z 30 1. Wykonanie deseru bezowego oraz praktyczne porady dotyczące przechowywania	Agata Kubacka	14-09-2025	11:00	13:15	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 30 2. Przygotowanie ciastek z produktów pozostałych po wykonaniu deseru bezowego oraz pozostałych produktów	Agata Kubacka	14-09-2025	13:15	14:45	01:30
16 z 30 Przerwa	Agata Kubacka	14-09-2025	14:45	15:00	00:15
17 z 30 2. Przygotowanie ciastek z produktów pozostałych po wykonaniu deseru bezowego oraz pozostałych produktów c.d	Agata Kubacka	14-09-2025	15:00	15:45	00:45
18 z 30 3. Prawidłowe przechowywanie oraz możliwości wykorzystania produktów suchych, np. bakalii, końcówek ciast do przygotowania deserów oraz cake popsów	Agata Kubacka	14-09-2025	15:45	17:15	01:30
19 z 30 Przerwa	Agata Kubacka	14-09-2025	17:15	17:30	00:15
20 z 30 4. Przygotowanie rolady z mielonych migdałów	Agata Kubacka	14-09-2025	17:30	20:00	02:30
21 z 30 1. Przygotowanie muffinów mocno czekoladowych z wykorzystaniem less waste.	Agata Kubacka	15-09-2025	11:00	14:00	03:00
22 z 30 Przerwa	Agata Kubacka	15-09-2025	14:00	14:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 30 2. Sernik Oreo	Agata Kubacka	15-09-2025	14:15	17:15	03:00
24 z 30 Przerwa	Agata Kubacka	15-09-2025	17:15	17:45	00:30
25 z 30 3. Cake popsy i lizaki	Agata Kubacka	15-09-2025	17:45	20:00	02:15
26 z 30 1. Tort pistacjowo-malinowy	Agata Kubacka	16-09-2025	11:00	13:15	02:15
27 z 30 Przerwa	Agata Kubacka	16-09-2025	13:15	13:30	00:15
28 z 30 1. Tort pistacjowo-malinowy cd	Agata Kubacka	16-09-2025	13:30	15:45	02:15
29 z 30 Przerwa	Agata Kubacka	16-09-2025	15:45	16:15	00:30
30 z 30 Egzamin	-	16-09-2025	16:15	20:00	03:45

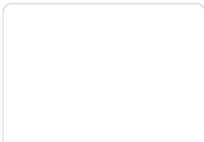
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1
Agata Kubacka



Branża cukiernictwo ; Gastronomia

Z wykształcenia psycholog i hotelarz. Swoje umiejętności związane z psychologią i sprzedażą wdrażała poprzez prowadzenie szkoleń przez 9 lat pracując na kontrakcie w dużej korporacji. Umiejętności sprzedaży przeniosła również na inne pola. Z cukiernictwem związana jest od 5 lat. Stworzyła w Koninie jedyną cukiernię produkującą ciasta i torty bez glutenu, cukru i wege – Słodkolandię. Pasjonatka w tworzeniu nowych rzeczy, a prywatnie ogromny łasuch. Swoją nieprzeciętną kreatywność przełożyła na własny biznes, który stał się unikalny w regionie. Jak sama o sobie mówi jej artystyczna dusza nie pozwala jej na nudę, a odwaga, upór i ciężka praca pozwoliły osiągnąć sukces w branży. Wyznaje zasadę, że jeżeli pasjonujesz się tym co robisz nie przepracujesz w życiu ani jednego dnia

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, a także spis niezbędnych akcesoriów i urządzeń – wszystko to zawarte jest w skrypcie, który otrzymuje uczestnik.

Do wszystkich niezbędnych składników, akcesoriów oraz urządzeń zawartych w skrypcie uczestnik będzie miał dostęp na szkoleniu i będzie mógł z nich korzystać.

Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w godzinach dydaktycznych tj. 45 min. Przerwy wliczone w czas szkolenia.

ZAPIS NA USŁUGĘ PO WCZEŚNIEJSZEJ KONSULTACJI Z FIRMĄ SZKOLENIOWĄ

Adres

Raduczyce 44
98-320 Raduczyce
woj. łódzkie

Kontakt



Paweł Sobczak

E-mail kontakt@szkoleniaunijne.eu

Telefon (+48) 798 933 610