



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

924 oceny

DESERY, MONODESERY I TORTY WEGAŃSKIE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/07/15/17498/2880746

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 11.10.2025 do 12.10.2025

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

113,04 PLN brutto/h

113,04 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, Restauratorzy, Piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie komponowania deserów, monodeserów i tortów z produktów wegańskich, bez laktozy, bez glutenu i białego cukru. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	06-10-2025
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 do samodzielnego tworzenia deserów, monodeserów i tortów wegańskich w nowatorskim wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli przygotowywać wypieki bez laktozy, bez glutenu i białego

cukru, tym samym świadczyć usługi wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy samodzielnie desery i monodesery wegańskie w nowatorskim wydaniu. Przygotowuje wypieki bez laktozy, bez glutenu i białego cukru, tym samym świadczy usługi wg najnowszych standardów w cukiernictwie.	Charakteryzuje nowoczesne trendy w cukiernictwie wegańskim.	Wywiad swobodny
	Opisuje rodzaje alergii pokarmowych.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia rodzaje produktów bezglutenowych, bez laktozy.	Wywiad swobodny
	Wykonuje desery, monodesery i torty wg najnowszych trendów w cukiernictwie wegańskim.	Wywiad swobodny
	Stosuje i wykonuje nowo poznane receptury.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, reaguje w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	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 skierowane jest dla cukierników, restauratorów, piekarzy i osób które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie komponowania deserów, monodeserów i tortów z produktów wegańskich, bez laktozy, bez glutenu i białego cukru.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników .

Zakres szkolenia:

Część teoretyczna:

- omówienie nowoczesnych trendów w cukiernictwie wegańskim
- rodzaje alergii pokarmowych
- rodzaje produktów bezglutenowych

Część praktyczna:

- wykonanie domowego masła (baza do ciast kruchych)
- wykonanie tartaletek zgodnie z recepturami
- wykonanie serników zgodnie z recepturami
- wykonanie cakeslices według przepisów
- wykonanie szarlotki zgodnie z recepturami
- wykonanie 8 rodzaj tortów wegańskich według omówionych receptur.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na słodkie stoły.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym.

Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

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	2 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	113,04 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,04 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marta Rietz

Założycielka Cukierniczego Atelier Marta Rietz - pracowni tortów i szkoleń. Od 2015 roku z powodzeniem prowadzi pracownie tortów artystycznych. W 2016 roku poprowadziła pierwsze szkolenie cukiernicze i od tego czasu przeszkoliła setki osób. Jest ogromną pasjonatką cukiernictwa, dekoratorką i przedsiębiorcą co daje mi spory wachlarz wiedzy i doświadczenia którym chętnie się z Wami podzieli.

Luźna atmosfera, dużo uśmiechu i cenne wskazówki, które ułatwiają prace w zawodzie to na pewno atut szkoleń.

Weganka i propagatorka zdrowego stylu życia od 14 lat.

Zdobywczyni srebrnego wyróżnienia za "tort okolicznościowy" Cake Festival Poland 2018 oraz "tort weselny" CFP 2017, brązowego wyróżnienia za "tort weselny" CFP 2016 oraz 2018. Doświadczenie zawodowe: -13 lat w zawodzie - jako cukiernik, od 7 lat - własna pracownia cukiernicza - usługi szkoleniowe - od 2022 r - szkoleniowiec w Akademii Sweet Decor w Radzionkowie (szkolenia z zakresu - Torty wegańskie, Desery i monodesery wegańskie) - w latach 2016 do nadal - szkoleniowiec w Akademii Sztuki Cukierniczej w Gdyni.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- 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

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601