



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

924 oceny

PĄCZKI PREMIUM - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/07/17/17498/2884905

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 26.11.2025 do 27.11.2025

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, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu piekarnictwa i cukiernictwa. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	20-11-2025
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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i produkcji tradycyjnymi metodami oraz możliwość sprawnego wdrożenia w swoich zakładach pracy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli

uczestnikowi umiejętnie wykorzystywać naturalne produkty oraz łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posiada wiedzę teoretyczną z zakresu produkcji pączków na naturalnych składnikach.	Potrafi wskazać naturalne składniki używane do produkcji pączków (np. świeże jaja, mleko, masło, naturalne aromaty, zakwas lub drożdże).	Wywiad swobodny
	Dobiera odpowiednie składniki zgodnie z recepturą, z zachowaniem zasad higieny i organizacji stanowiska pracy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje ciasto drożdżowe metodą właściwą dla danego wariantu pączków (np. klasyczne, z nadzieniem, z dodatkiem naturalnych aromatów lub owoców).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Prawidłowo przeprowadza proces fermentacji, smażenia i wykańczania (lukrowanie, nadziewanie, dekorowanie).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi samodzielnie przy wykorzystaniu poznanych receptur wykonać tradycyjne wyroby cukiernicze - pączki w różnych wariantach.	Obserwacja pracy praktycznej uczestnika w czasie przygotowania wypieków.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocena wykonanych produktów pod kątem zastosowanych technik i estetyki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omówienie przez uczestnika zastosowanych metod i wyborów technologicznych w formie prezentacji lub rozmowy z prowadzącym.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przekazuje swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym.	Wywiad swobodny
Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej.	Posiada kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania pracy w zespole, odpowiednio 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 ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i produkcji tradycyjnymi metodami oraz możliwość sprawnego wdrożenia w swoich zakładach pracy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie wykorzystywać naturalne produkty oraz łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

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

Program szkolenia:

Teoretyczne wprowadzenie :

Omówienie zakresu szkolenia, charakteryzacja wykonywanych receptur oraz wykorzystania w produkcji naturalnych składników.

Część praktyczna szkolenia:

Przygotowanie omówionych receptur szkoleniowych:

-Donut's w polewie karmelowej ze słonym popcornem.

-Churrosy z gorącą czekoladą i sosem dulce de leche.

-Pączki z kremem yuzu.

-Donut's Mango Chili Glaze.

-Pączek śliwka w czekoladzie, z rumem.

-Pączki lawendowo-miodowe.

-Pączki Creme Brulee w karmelowej skorupce.

-Pączek „na zakwasie” z nadzieniem malina-jeżyna.

-Wegańskie pączki z kremem kokosowo limonkowym.

-Pączek wiedeński.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

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

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

Mirosław Kurek

Mistrz Cukiernictwa i Manager piekarni i cukierni rzemieślniczych.

Praktyk z 30-letnim doświadczeniem w cukiernictwie tradycyjnym. Pasjonat dobrego piekarstwa. Właściciel firmy Help4Bakery, od lat przeprowadza skutecznie rewolucje technologiczne i organizacyjne w polskich piekarniach i cukierniach. Doświadczenie zdobywał w wielu polskich cukierniach, na dziesiątkach szkoleń krajowych i zagranicznych oraz w tradycyjnej cukierni w Sztokholmie. Obecnie prezes Stowarzyszenia RZEMIEŚLNIAK i zwolennik żywności tradycyjnej, nieprzetworzonej i rzemieślniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z ramowym programem szkolenia oraz recepturami szkoleniowymi

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 277

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