



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

114 ocen

Szkolenie cukiernicze - FRESH PASTRY

Numer usługi 2025/08/07/27524/2928009

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 25.08.2025 do 26.08.2025

2 300,00 PLN brutto

2 300,00 PLN netto

104,55 PLN brutto/h

104,55 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Wszystkie osoby, które chcą podnieść swoje kwalifikacje z zakresu tworzenia klasycznych świeżych ciast - w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się.

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery

Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

22-08-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

22

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 tworzenia klasycznych ciast cukierniczych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje ciast klasycznych i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów ciast w zależności od potrzeb wykorzystania.	Wywiad swobodny
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje ciast, wypieka je i odpowiednio składa, dekoruje i aranżuje ciasta w witrynie.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich rodzajów ciast .	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	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

Na naszym dwudniowym kursie poznacie tradycyjne i nowoczesne receptury nowoczesnych ciast typu fres pastry. Tylko u nas Jacek Mucha w roli trenera szkolenia. Mistrz smaku i dekoracji.

Jest to zupełnie nowa oferta szkolenia – autorski program Mistrza Jacka Muchy. Przygotuj nową atrakcyjną ofertę dla swoich klientów na nowy sezon 2026! **Wszystkie aplikacje**, które przedstawimy na szkoleniu charakteryzują się ciekawą formą podania, a do ich produkcji użyjemy **produktów sezonowych** z wykorzystaniem **ogólnodostępnych artykułów**, co naszym zdaniem zawsze podnosi atrakcyjność receptur i stanowi dodatkowy atut dla kursantów w ich codziennej pracy po ukończeniu kursu. Na dwudniowym szkoleniu, które poprowadzi Jacek Mucha,

nauczycie się przygotowywać klasyczne **eleganckie desery i ciasta z nowoczesnym „twistem”**. Dostaniesz autorskie receptury i nauczysz się jak zrobić idealne atrakcyjne pyszne desery i ciasta na bankiety, przyjęcia i do nowoczesnej witryny cukierniczej Przygotuj nową atrakcyjną ofertę dla swoich klientów na nowy sezon 2026.

Na szkoleniu z Jackiem Muchą wykonacie aż 7 ciast o smakach:

1. Płyty karmel / wanilia (**monoporcja**)
2. Czekolada / wiśnia / pekan (**monoporcja**)
3. wanilia / mascarpone / malina (**monoporcja**)
4. **Tarta**- morela / migdał
5. **Tort** - pralina / biała czekolada / jeżyny
6. **Beza** (pavlova)
7. **Szarlotka**

Nie zastanawiaj się czy to szkolenie cukiernicze jest właśnie dla Ciebie!

Zrób sobie test sprawdzający czy warto wziąć w nim udział i odpowiedz sobie na poniższe pytania:

- Czy potrzebujesz inspiracji i szukasz nowych efektownych klasycznych deserów, które zachwycą Twoich klientów oraz gości?
- Czy chcesz "podszlifować" swój warsztat cukierniczy oraz nauczyć się nowych technik cukierniczych, sztuki wykańczania, dekorowania i serwowania ciast i deserów?
- Czy chcesz otrzymać najlepsze przepisy na te wszystkie desery oraz poznać tajniki ich produkcji i wykańczania?
- Czy chcesz poznać tak różnorodne desery i ciasta podczas **jednego szkolenia**, które poprowadzi doświadczony cukiernik i ekspert znający najlepsze rozwiązania kulinarne i cukiernicze?
- Czy interesują Cię **najnowsze trendy w kompozycji i kreacji deserów i ciast**?
- Czy szukasz klasycznych smaków ale z nutą zaskoczenia dla Swoich klientów? Pan Jacek to ENTUZJASTA nieoczywistych połączeń technik, struktur i smaków

Kurs skierowany jest do osób **średnio-zaawansowanych**, ale mile widziane są również osoby **początkujące**, które nie mają czego się obawiać, gdyż wspólnymi siłami zrealizujemy cały program i nauczymy się wielu ciekawych i wartościowych rzeczy.

DLACZEGO WARTO DO NAS PRZYJECHAĆ NA SZKOLENIE Z CIAST FRESH PASTRY Z JACKIEM MUCHĄ?

- Będziesz uczestniczył **czynnie** w procesie tworzenia tych niezwykłych ciast klasycznych pod okiem Jacka Muchy
- Dowiesz się jakich błędów unikać przy produkcji ciast oraz jak niwelować skutki tych błędów
- Podczas tych praktycznych warsztatów cukierniczych poznasz mnóstwo technik, od przygotowywania różnego rodzaju ciast na spody, przez rozmaite musy, żelki i ganasze po piękne polewy
- Dodatkowo zaprezentowane zostaną nowoczesne sposoby dekorowania, które zachwycają swoją elegancją, prostotą ale i łatwością wykonania
- Będziesz pracować nad formą i estetyką nowoczesnego wykańczania ciast
- Poznasz najciekawsze i najmodniejsze połączenia smakowe
- Otrzymasz specjalnie przygotowany skrypt z wszystkimi autorskimi **recepturami** przygotowanymi przez Jacka oraz piękny **fartuszek na własność**
- Wszystkie ciasta po szkoleniu **zabierzesz do domu!**
- Zwieńczeniem dwudniowego szkolenia będzie piękna aranżacja w formie słodkiego stołu oraz możliwość zrobienia zdjęć

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych - 11h dziennie.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia klasycznych ciast typu fresh pastry.

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wstęp, zapoznanie z przepisami BHP, RODO. Omówienie planu szkolenia, zapoznanie z uczestnikami.	Jacek Mucha	25-08-2025	08:00	08:15	00:15
2 z 12 Omówienie zastosowania i wykorzystania ciast klasycznych typu fresh pastry w nowoczesnym cukiernictwie.	Jacek Mucha	25-08-2025	08:15	09:30	01:15
3 z 12 Przygotowanie różnych spodów ciast z wykorzystaniem różnych metod produkcji	Jacek Mucha	25-08-2025	09:30	12:15	02:45
4 z 12 Przygotowanie kremów gotowanych i pieczonych	Jacek Mucha	25-08-2025	12:15	14:00	01:45
5 z 12 Wykonanie ciast kruchych, biszkoptów i bezowych.	Jacek Mucha	25-08-2025	14:00	16:15	02:15
6 z 12 Podsumowanie dnia poprzedniego, pytania itd.	Jacek Mucha	26-08-2025	08:00	08:30	00:30
7 z 12 Przygotowanie polew, nadzień, ganachy itd..	Jacek Mucha	26-08-2025	08:30	10:15	01:45
8 z 12 Przygotowanie dekoracji ciast	Jacek Mucha	26-08-2025	10:15	12:00	01:45
9 z 12 Składanie ciast	Jacek Mucha	26-08-2025	12:00	14:15	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 12 Dekorowanie ciast, nauka krojenia, porcjowania, prezentacja końcowa, nauka ekspozycji	Jacek Mucha	26-08-2025	14:15	15:30	01:15
11 z 12 Zakończenie szkolenia, pytania uczestników, dyskusja, wręczenie certyfikatów	Jacek Mucha	26-08-2025	15:30	15:45	00:15
12 z 12 Walidacja szkolenia	-	26-08-2025	15:45	16:15	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	104,55 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,55 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jacek Mucha

Cukiernik z wykształcenia i z zamiłowania.

W zawodzie od ponad 20 lat. Doświadczenie zdobywał w cukierniach, renomowanych hotelach oraz prestiżowych restauracjach typu Fine Dinning, między innymi w Nolita Restaurant w Warszawie,

gdzie pełnił funkcję szefa cukierni.

Uczestniczył w wielu szkoleniach w Polsce i za granicą. Entuzjasta nieoczywistych połączeń technik, struktur i smaków. Inspirowany klasycznym cukiernictwem, łącząc je z nowoczesnością nadaje swój własny styl.

Indywidualista, zwolennik swobody działania w dążeniu do osiągnięcia doskonałości smaku.

Prowadzi szkolenia w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia od kilku lat.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatnik i długopis).

Informacje dodatkowe

UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników- usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw. Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

2. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.

3. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.

4. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).

5. 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,

ZAWARTO UMOWĘ Z WUP KRAKÓW NA ROZLICZANIE USŁUG Z WYKORZYSTANIEM ELEKTRONICZNYCH BONÓW SZKOLENIOWYCH W RAMACH PROJEKTU NOWY START W MAŁOPOLSCE Z EURES-em i Projektu Małopolski Pociąg do Kariery

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój.

SZKOLENIE ROZLICZANE JEST W RAMACH PRYZNANYCH

Adres

ul. Wojciechowska 3

20-554 Lublin

woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały, Surowce, Skrypt z recepturami, Obiad, kawę, napoje Fartuch z logo szkoły na własność, Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia. Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Nowak

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307