



INFORNET.EU
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5
6 748 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 2025/08/12/21358/2936014

📍 Włodzimierzów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 68 h

📅 28.11.2025 do 07.12.2025

6 800,00 PLN brutto
6 800,00 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	20
Data zakończenia rekrutacji	20-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	68
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	- 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	Test teoretyczny
Potrafi identyfikować i wdrażać rozwiązania sprzyjające zrównoważonemu gospodarowaniu zasobami naturalnymi.	-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.	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

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie deserów restauracyjnych
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13831
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

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. Przemyślane 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 kośćcówek 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, kośćcówek 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 sklejanie 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. Mus z awokado i banana z dodatkiem herbaty matcha i skórki cytrusowej
 - Wykorzystanie miękkich, lekko przejrzałych owoców
 - Aromatyzowanie i dekoracja proszkami owocowymi i kandyzowanymi skórkami
 - Technika miksowania i dobór konsystencji
2. Mini tartaletki z wykorzystaniem resztek ciasta kruchego i nadmiaru owoców
 - Jak zrobić kruche ciasto z resztek mąki i tłuszczu
 - Farsz z przetworzonych owoców (np. frużelina, dżem domowy)
 - Dekoracje z naturalnych składników (np. płatki migdałów, proszki owocowe)
3. Krem jogurtowo-serowy z wykorzystaniem końcówek serków i jogurtów roślinnych
 - Technika łączenia smaków i konsystencji
 - Dodatek naturalnych słodzików (miód, syrop klonowy) i aromatów (wanilia, cytrusy)
 - Warstwowanie kremu z owocowymi puree i kruszonką z resztek ciastek
4. Chrupiące batoniki z resztek bakalii, orzechów i czekolady
 - Jak wykorzystać czekoladowe resztki, orzechy i suszone owoce w batonach
 - Technika formowania i chłodzenia
 - Pakowanie i przechowywanie zero waste

BLOK VI

1. Tort pistacjowo-malinowy
 - Przygotowanie i wypiekanie biszkoptu genueńskiego
 - Przygotowanie żelki malinowej
 - Przygotowanie crunch'u pistacjowego
 - Przygotowanie kremu do obłożenia tortu
 - Złożenie tortu

BLOK VII

Egzamin

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 36

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 36 1. Definicja zero waste i less waste oraz omówienie metod i narzędzi do recyklingu żywności oraz ich prawidłowy dobór	Agata Kubacka	28-11-2025	14:00	15:30	01:30
2 z 36 2. Przemysłane zakupy – czyli dobre planowanie, korzyści płynące z minimalizowania marnowania jedzenia, umiejętne przechowywanie, przetwarzanie oraz konserwowanie nadmiaru żywności.	Agata Kubacka	28-11-2025	15:30	17:00	01:30
3 z 36 3. Kuchnia bez śmieci, czyli jak nie marnować żywności – rotacja zapasów	Agata Kubacka	28-11-2025	17:00	17:45	00:45
4 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	28-11-2025	17:45	18:00	00:15
5 z 36 4. Zero waste w praktyce – słodkie bajaderki ze starego chleba oraz biskoptu	Agata Kubacka	28-11-2025	18:00	20:15	02:15
6 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	28-11-2025	20:15	20:45	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 36 5. Panna cotta – przygotowanie z końcówek śmietany, mleka (również roślinnego), żelatyny, zagęszczaczy oraz wykorzystanie pozostałości wanilii, syropów i owoców	Agata Kubacka	28-11-2025	20:45	23:00	02:15
8 z 36 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	29-11-2025	12:00	13:30	01:30
9 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	29-11-2025	13:30	13:45	00:15
10 z 36 2. Ciasto z wykorzystaniem przetworzonych owoców	Agata Kubacka	29-11-2025	13:45	16:45	03:00
11 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	29-11-2025	16:45	17:15	00:30
12 z 36 3. Deser z wykorzystaniem przetworzonych resztek owoców	Agata Kubacka	29-11-2025	17:15	19:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 36 4. Omówienie składników często wyrzucanych i ich potencjalne zastosowanie w deserach, a także sposoby na recykling z pozostałej żywności	Agata Kubacka	29-11-2025	19:30	21:00	01:30
14 z 36 1. Wykonanie deseru bezowego oraz praktyczne porady dotyczące przechowywania	Agata Kubacka	30-11-2025	12:00	14:15	02:15
15 z 36 2. Przygotowanie ciastek z produktów pozostałych po wykonaniu deseru bezowego oraz pozostałych produktów	Agata Kubacka	30-11-2025	14:15	15:45	01:30
16 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	30-11-2025	15:45	16:00	00:15
17 z 36 2. Przygotowanie ciastek z produktów pozostałych po wykonaniu deseru bezowego oraz pozostałych produktów c.d	Agata Kubacka	30-11-2025	16:00	16:45	00:45
18 z 36 3. Prawidłowe przechowywanie oraz możliwości wykorzystania produktów suchych, np. bakalii, końcówek ciast do przygotowania deserów oraz cake popsów	Agata Kubacka	30-11-2025	16:45	18:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	30-11-2025	18:15	18:30	00:15
20 z 36 4. Przygotowanie rolady z mielonych migdałów	Agata Kubacka	30-11-2025	18:30	21:00	02:30
21 z 36 1. Przygotowanie muffinów mocno czekoladowych z wykorzystaniem less waste.	Agata Kubacka	05-12-2025	12:45	15:00	02:15
22 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	05-12-2025	15:00	15:15	00:15
23 z 36 2. Sernik Oreo	Agata Kubacka	05-12-2025	15:15	18:15	03:00
24 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	05-12-2025	18:15	18:45	00:30
25 z 36 3. Cake popsy i lizak	Agata Kubacka	05-12-2025	18:45	21:00	02:15
26 z 36 1. Mus z awokado i banana z dodatkiem herbaty matcha i skórki cytrusowej	Agata Kubacka	06-12-2025	12:45	13:30	00:45
27 z 36 2. Mini tartaletki z wykorzystaniem resztek ciasta kruchego i nadmiaru owoców	Agata Kubacka	06-12-2025	13:30	15:45	02:15
28 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	06-12-2025	15:45	16:00	00:15
29 z 36 3. Krem jogurtowo-serowy z wykorzystaniem końcówek serków i jogurtów roślinnych	Agata Kubacka	06-12-2025	16:00	18:15	02:15
30 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	06-12-2025	18:15	18:45	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 36 4. Chrupiące batoniki z resztek bakalii, orzechów i czekolady	Agata Kubacka	06-12-2025	18:45	21:00	02:15
32 z 36 1. Tort pistacjowo-malinowy	Agata Kubacka	07-12-2025	12:45	14:15	01:30
33 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	07-12-2025	14:15	14:30	00:15
34 z 36 1. Tort pistacjowo-malinowy cd	Agata Kubacka	07-12-2025	14:30	16:45	02:15
35 z 36 Przerwa	Agata Kubacka	07-12-2025	16:45	17:15	00:30
36 z 36 Egzamin	-	07-12-2025	17:15	20:15	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	500,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	300,00 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

ul. Łęczyńska 40
97-330 Włodzimierzów
woj. łódzkie

Kontakt



Paweł Sobczak

E-mail kontakt@szkoleniaunijne.eu

Telefon (+48) 798 933 610