



NAM Aneta
Nazarow-Sobik

★★★★★ 4,9 / 5

134 oceny

Szkolenie Słodka Sztuka z Misją – Torty Okolicznościowe i Ekologiczne Podejście do Dekoracji

Numer usługi 2025/08/14/178215/2940976

📍 Rybnik / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 11.10.2025 do 12.10.2025

5 262,50 PLN brutto

5 262,50 PLN netto

328,91 PLN brutto/h

328,91 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych tworzeniem artystycznych tortów okazjonalnych z wykorzystaniem figurek dekoracyjnych oraz wdrażaniem zasad zrównoważonego rozwoju w pracy cukierniczej.

W szczególności oferta adresowana jest do:

- początkujących i średniozaawansowanych cukierników oraz osób zajmujących się dekorowaniem tortów,
- pracowników i właścicieli pracowni cukierniczych oraz lokali gastronomicznych,
- pasjonatów cukiernictwa, którzy chcą przekształcić swoją pasję w działalność opartą na świadomych, ekologicznych praktykach,
- uczestników programów aktywizacyjnych i zawodowych w branży gastronomicznej i kreatywnej.

Szkolenie nie wymaga wcześniejszego doświadczenia – uczestnicy zostaną krok po kroku wprowadzeni w techniki tworzenia tortów z figurkami oraz poznają metody ograniczania odpadów, racjonalnego gospodarowania surowcami i pracy z materiałami biodegradowalnymi lub wielorazowymi.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

10-10-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wykonywania dekoracyjnych tortów okazjonalnych z elementami figurek. Uczestnicy nabędą umiejętności modelowania z wykorzystaniem biodegradowalnych materiałów, optymalizacji zużycia surowców oraz wdrażania proekologicznych praktyk w pracy cukierniczej – w szczególności w zakresie gospodarki o obiegu zamkniętym, racjonalnego zużycia energii i materiałów, minimalizacji odpadów oraz promowania odpowiedzialnej konsumpcji w relacji z klientem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik opisuje etapy przygotowania tortu okazjonalnego oraz zasady jego dekorowania z wykorzystaniem figurki. Uczestnik dobiera narzędzia i materiały cukiernicze z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju. Kryteria weryfikacji:	Wymienia kolejne fazy tworzenia tortu: przygotowanie bazy, tynkowanie, dekoracja, osadzenie figurki	Wywiad swobodny
	Omawia rodzaje mas cukrowych, barwników i narzędzi wykorzystywanych w pracy cukierniczej	Wywiad swobodny
	Wskazuje produkty i akcesoria przyjazne środowisku (np. biodegradowalne opakowania, narzędzia wielorazowe)	Test teoretyczny
	Identyfikuje materiały cukiernicze umożliwiające ograniczenie marnowania surowców	Wywiad swobodny
Uczestnik wykonuje figurkę dekoracyjną oraz elementy ozdobne zgodnie z zasadami estetyki, techniki i ekologii.	Samodzielnie modeluje prostą figurkę z masy cukrowej lub masy plastycznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zwraca uwagę na detale, trwałość i proporcje	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Pracuje w sposób uporządkowany, z dbałością o oszczędność materiałów	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykonuje tort okazjonalny z dekoracją z figurką w sposób zgodny z zasadami higieny, estetyki i świadomego gospodarowania zasobami.	Prawidłowo przygotowuje tort do dekoracji (np. tynk, struktura, mocowanie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje techniki ograniczające straty produktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko pracy z zachowaniem czystości i efektywności materiałowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik promuje ekologiczne podejście do pracy cukierniczej oraz komunikuje klientom zalety zrównoważonej produkcji.	Wskazuje przykłady komunikatów i rozwiązań promujących odpowiedzialność środowiskową	Test teoretyczny
	Omawia korzyści płynące z wdrażania zielonych praktyk w branży cukierniczej	Wywiad swobodny
	Prezentuje swoją pracę jako element profesjonalnej, świadomej oferty	Wywiad swobodny
Uczestnik promuje zachowania proekologiczne w środowisku pracy i społeczeństwie	Uczestnik komunikuje klientowi wartość ekorozwiązań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Promuje odpowiedzialność środowiskową w relacji z klientem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Buduje relację z klientem	Test teoretyczny
Uczestnik stosuje procedury segregacji i prowadzi ewidencję odpadów powstałych podczas produkcji	Zarządza odpadami	Wywiad swobodny
	Opracowuje procedury gospodarowania odpadami	Wywiad swobodny
Uczestnik ocenia cykl życia surowców i produktów cukierniczych pod kątem ich wpływu na środowisko	Ocenia cykl życia zasobów	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Zapraszamy na unikalne szkolenie łączące sztukę cukierniczą z odpowiedzialnością środowiskową! Nasze szkolenie to nie tylko nauka tworzenia estetycznych i technicznie dopracowanych tortów okazjonalnych, ale również praktyczne wprowadzenie do zielonych umiejętności, które stają się przyszłością nowoczesnego cukiernictwa.

Uczestnicy krok po kroku poznają proces tworzenia tortu – od przygotowania bazy, poprzez tynkowanie, aż po zaawansowaną dekorację z wykorzystaniem ręcznie modelowanej figurki. Szkolenie obejmuje również pełne wprowadzenie do pracy z różnymi rodzajami mas cukrowych, barwników i narzędzi cukierniczych. Szczególny nacisk kładziemy na samodzielną pracę, rozwój umiejętności manualnych oraz estetykę wykonania.

To, co wyróżnia nasze szkolenie, to silny komponent proekologiczny. Uczestnicy uczą się:

- jak dobrać narzędzia i materiały przyjazne środowisku (np. wielorazowe akcesoria, biodegradowalne opakowania),
- jak ograniczać marnowanie surowców i wykorzystywać je efektywnie,
- jak promować ekologiczną produkcję w relacji z klientem,
- jak świadomie organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny, estetyki i zrównoważonego rozwoju.

Wszystkie torty tworzone w trakcie szkolenia powstają **z produktów najwyższej jakości**, a w miarę możliwości także **z certyfikowanych składników BIO**. Dzięki temu uczestnicy mają okazję pracować z surowcami, które nie tylko gwarantują doskonały smak i trwałość dekoracji, ale również są zgodne z ideą odpowiedzialnego cukiernictwa.

Dodatkowo uczestnicy rozwijają kompetencje z zakresu **komunikacji z klientem** i **budowania świadomej oferty**, która wyróżnia się na rynku dzięki odpowiedzialnemu podejściu do produkcji i dekoracji tortów.

Szkolenie odbywa się w formie **warsztatów praktycznych w warunkach symulowanych**, pod okiem doświadczonej trenerki. Każdy uczestnik samodzielnie tworzy dekoracyjną figurkę i kompletny tort, który staje się jego wizytówką – dowodem na połączenie rzemiosła z troską o planetę i najwyższe standardy jakościowe.

Dzień 1 – Podstawy cukiernictwa dekoracyjnego i wprowadzenie do zielonych kompetencji

08:00 – 09:00

Wprowadzenie do szkolenia i zasad pracy w duchu zrównoważonego cukiernictwa

- Cele i zakres szkolenia

- Zrównoważone praktyki w pracowni, zarządzanie odpadami, opracowywanie procedury gospodarowania odpadami,. Rodzaje odpadów, monitoring publicznych punktów zbierania odpadów, prowadzenie rejestru recyklingu.

- Planowanie zasobooszczędnej pracy - energooszczędnych technologii w gastronomii.

09:00 – 09:15

Przerwa

09:15 – 11:00

Wypiek biszkoptu, przygotowanie wkładek: żelka, chrupka

11:00- 12:00

Budowa tortu – przygotowanie bazy i konstrukcji

- Dobór składników, planowanie wielkości i kształtu
- Ekologiczne sposoby przechowywania i pracy z surowcami. Ocenianie cyklu życia surowców i produktów cukierniczych pod kątem ich wpływu na środowisko
- Techniki tworzenia stabilnej bazy do dekoracji

12:00 – 12:30

Przerwa

12:30 – 13:30

Komponowanie wnętrza tortu – technologia kremów, musów i elementów strukturalnych

- Rodzaje mas, kremów, musów i wkładek
- Stabilizatory, dobór odpowiedniego stabilizatora oraz metody pracy
- Tworzenie kompozycji smakowych

13:30 – 15:30

Tworzenie kremów i musów

- przekładanie tortu
- Balans smakowo-strukturalny – technika aplikacji kremów i musów

15:30 – 16:00

Wstęp do modelowania – rodzaje mas i barwników cukierniczych

- Właściwości mas plastycznych, modelin cukrowych
- Naturalne barwniki i dekoracje jadalne i alternatyw roślinnych
- Przygotowanie stanowiska pracy w stylu eko. Przyjęcie sposobów wspierania różnorodności biologicznej i dobrostanu zwierząt. Ocena wpływu osobistych zachowań na środowisko

Dzień II

08:00 – 09:00

Rzeźbienie elementów podstawowych figurki

- Proporcje ciała, formowanie głowy i tułowia
- Techniki modelowania bez nadmiaru odpadów

09:00 – 09:15

Przerwa

09:15 – 10:00

Tworzenie detali i montaż figurki

- Tworzenie kończyn, mimiki, elementów charakterystycznych

- Składanie figurki i utrwalanie formy

10:00 – 11:00

Tynkowanie tortu i przygotowanie powierzchni do dekoracji- I część

- Rodzaje kremów, techniki wygładzania
- Estetyczne i ekologiczne podejście do materiałów
- Przygotowanie tynku

11:00 – 12:00

Praktyczne tynkowanie tortu - II część

- Technika tynkowania – precyzja, estetyka, zasobooszczędność
- Minimalizacja strat produktów podczas tynkowania

12:00 – 12:30

Przerwa

12:30 – 13:30

Planowanie finalnej prezentacji tortu – kompozycja całościowa

- Jak dobrać dodatki do figurki?
- Finalna analiza proporcji, kolorystyki i estetyki
- Estetyka zgodna z zasadą „less waste”

13:30 – 15:00

Fotografia tortu – dokumentacja, kompozycja i światło w prezentacji cukierniczej

- Fotografia kulinarna w cukiernictwie – praktyka estetycznej dokumentacji

Cyfrowe zarządzanie pracownią cukierniczą – organizacja, automatyzacja i ekowydajność

- Narzędzia do planowania produkcji
- Zgodność z ekologicznymi standardami poprzez lepszą kontrolę procesów (np. zamówienia „na miarę”, redukcja marnotrawstwa)

15:00 - 16:00

Podsumowanie szkolenia i walidacja efektów uczenia się

- Egzamin- walidacja efektów przeprowadzona, przez FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Walidacja szkolenia zostanie przeprowadzona w dwóch etapach: egzaminie teoretycznym oraz egzaminie praktycznym, których celem jest sprawdzenie poziomu opanowania wiedzy i umiejętności zdobytych przez uczestników podczas szkolenia.

Egzamin teoretyczny

Uczestnicy przystąpią do pisemnego egzaminu teoretycznego składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru.

Egzamin praktyczny

Egzamin praktyczny składa się z 5 zadań, które uczestnicy będą realizowali indywidualnie.

Egzamin oceniany jest według arkusza oceny praktycznej, a każde zadanie punktowane będzie oddzielnie.

Szkolnie składa się z 6 godzin zegarowych teorii, oraz z 8,5 godziny zegarowej praktyki. 1,5 godziny zegarowej zaliczają się przerwy, które wliczają się do procesu kształcenia

Elementy zgodne z Regionalną Strategią Innowacji Woj. Śląskiego 2030 – „Inteligentne Śląskie”

- Wdrażanie zielonych technologii i praktyk w sektorach kreatywnych i gastronomicznych** – usługa promuje ekologiczne rozwiązania w cukiernictwie poprzez:
 - wykorzystywanie **biodegradowalnych materiałów dekoracyjnych**,
 - minimalizację odpadów** i racjonalne gospodarowanie surowcami,
 - promowanie **świadomości środowiskowej** wśród uczestników i przyszłych klientów.
- Zrównoważony rozwój i ekoinnowacje** – szkolenie wpisuje się w cel strategiczny RIS 2030 związany z transformacją regionu w kierunku gospodarki niskoemisyjnej i o obiegu zamkniętym, przez wprowadzanie proekologicznych praktyk w rzemiośle i sektorze usługowym

Elementy zgodne z Załącznikiem nr 4 – Wykazem Zielonych Umiejętności

1. Umiejętności środowiskowe (Environmental skills):

- Planowanie i organizacja pracy w sposób zasobooszczędny** – uczestnik uczy się planować produkcję tortów tak, by ograniczyć zużycie surowców.
- Minimalizacja odpadów w pracy zawodowej** – nauka technik modelowania figurek bez zbędnych odpadów.
- Wybór ekologicznych materiałów** (np. biodegradowalne dekoracje, wielorazowe narzędzia) zgodny z kompetencją: *“Wybór materiałów, produktów i technologii przyjaznych środowisku”*.

2. Umiejętności społeczne i komunikacyjne:

- Promowanie odpowiedzialności środowiskowej w relacji z klientem** – uczestnik komunikuje klientowi wartość ekorozwiązań, co wpisuje się w kompetencję: *“Promowanie zachowań proekologicznych w środowisku pracy i społeczeństwie”*

Uczestnik biorący udział w usłudze nie musi posiadać wiedzy i umiejętności z zakresu programu usługi - kształcimy od podstaw.

Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestników: brak wymagań

Walidacja jest wliczona do procesu kształcenia.

Warunków organizacyjnych dla przeprowadzenia szkolenia: brak podziału na grupy

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Walidacja przeprowadzona jest przez FUNDACJE MY PERSONALITY SKILLS, na elementy walidacji składa się egzamin praktyczny obserwowany przez osobę przeprowadzającą walidację, oraz na egzamin teoretyczny składający się z 40 pytań jednokrotnego wyboru. Po zdaniu którego uczestnik zdobywa kwalifikację wolnorynkową Specjalista ds. dekoracji cukierniczych.

Stanowiska pracy to stalowy blat roboczy przystosowany do pracy z artykułami spożywczymi oraz sprzęt taki jak mikser, blender, waga, piec, lodówka.

Materiały potrzebne do wykonania tortu: rant, rant do żelki, szpatułki, miski, waga, mikser, piekarnik, talerz obrotowy, podkład mdf, pędzelki, nóż strunowy, skrobki, butelka do nasączania, skalpel, zestaw do modelowania, kuleczka do modelowania

Artykuły spożywcze, ilość zgodna z recepturą: jaja, cukier, mąka, masło, sok z cytryny, biała czekolada, owoce świeże lub mrożone olej, płatki kukurydziane, masa cukrowa, barwniki, żelatyna, śmietanki, mascarpone, klej spożywczy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Podstawy cukiernictwa dekoracyjnego i wprowadzenie do zielonych kompetencji	Aneta Lizut	11-10-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	11-10-2025	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 17 Wypiek biskoptu, przygotowanie wkladek: żelka, chrupka	Aneta Lizut	11-10-2025	09:15	11:00	01:45
4 z 17 Budowa tortu – przygotowanie bazy i konstrukcji	Aneta Lizut	11-10-2025	11:00	12:00	01:00
5 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	11-10-2025	12:00	12:30	00:30
6 z 17 Komponowanie wnętrza tortu – technologia kremów, musów i elementów strukturalnych	Aneta Lizut	11-10-2025	12:30	13:30	01:00
7 z 17 Tworzenie kremów i musów	Aneta Lizut	11-10-2025	13:30	15:30	02:00
8 z 17 Wstęp do modelowania – rodzaje mas i barwników cukierniczych	Aneta Lizut	11-10-2025	15:30	16:00	00:30
9 z 17 Rzeźbienie elementów podstawowych figurki	Aneta Lizut	12-10-2025	08:00	09:00	01:00
10 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	12-10-2025	09:00	09:15	00:15
11 z 17 Tworzenie detali i montaż figurki	Aneta Lizut	12-10-2025	09:15	10:00	00:45
12 z 17 Tynkowanie tortu i przygotowanie powierzchni do dekoracji- I część	Aneta Lizut	12-10-2025	10:00	11:00	01:00
13 z 17 Praktyczne tynkowanie tortu	Aneta Lizut	12-10-2025	11:00	12:00	01:00
14 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	12-10-2025	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 17 Planowanie finalnej prezentacji tortu – kompozycja całościowa	Aneta Lizut	12-10-2025	12:30	13:30	01:00
16 z 17 Fotografia tortu – dokumentacja, kompozycja i światło w prezentacji cukierniczej	Aneta Lizut	12-10-2025	13:30	15:00	01:30
17 z 17 Egzamin	-	12-10-2025	15:00	16:00	01:00

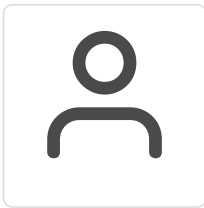
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 262,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 262,50 PLN
Koszt osobogodziny brutto	328,91 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,91 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Aneta Lizut

Aneta Lizut to doświadczona cukierniczka i właścicielka pracowni wypieków artystycznych „Palce Lizut”. Magister Inżynier Technologii Żywności. Posiada pięcioletnie doświadczenie w pracy z żywnością. Specjalizuje się w tworzeniu tortów okolicznościowych z dekoracyjnymi figurkami, łącząc tradycyjne techniki cukiernicze z nowoczesnym podejściem do zrównoważonego rozwoju. Aktywnie uczestniczy w lokalnych wydarzeniach kulinarnych, promując ideę zielonych kompetencji w branży cukierniczej.

WYKSZTAŁCENIE

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – 2016-2017

Studia Magisterskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – 2012-2016

Studia Inżynierskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

DOŚWIADCZENIE

Kierownik Działu Technologii i Rozwoju Produktów, Agro-Wodzisław; Wodzisław Śląski – 2018-2021

Technolog-projektant, Eco-Trade; Gliwice – 2017-2018

PALCE LIZUT - torty i Candy bar – 2021-obecnie

SZKOLENIA

2021 - Szkolenie z tortu okolicznościowego z figurką

2021 - Tort Baśniowy - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia tortu piętrowego

2022 - Candy bar - warsztaty z tworzenia

2022 - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia

2024 - VII edycja Słodkiego Klubu - seria szkoleń z zakresu cukiernictwa, dekoracji, marketingu i biznesu

2025 - Szkolenie z zrównoważonego rozwoju- Zielone kwalifikacje

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje profesjonalne **skrypty szkoleniowe**, które stanowią cenne kompendium wiedzy i pozwalają na utrwalenie zdobytych umiejętności.

Na czas szkolenia zapewniamy **wszystkie niezbędne produkty i narzędzia do wykonania wypieku tortu** takie jak: składniki spożywcze zgodne z recepturą, mąka, cukier, owoce sezonowe lub mrożone, czekolada, grys, żelatyna, olej, jaja, masło, śmietanka, cytrynka, płatki kukurydziane, sól, masa cukrowa, podkład MDF, karton, barwniki, spirytus, taca, łopatkę, misy, blender, piec, lodówka, waga, mikser, zestawy do modelowania masy

Informacje dodatkowe

Walidację usługi przeprowadza Podmiot Zewnętrzny.

Załącznik nr 2 do Regulaminu Bazy Usług Rozwojowych.

W przypadku usług rozwojowych kończących się kwalifikacją ZRK lub kwalifikacją inną niż wpisaną do ZRK, Dostawca Usług ma możliwość wskazać, że proces walidacji będzie prowadzony przez podmiot zewnętrzny. W takiej sytuacji nie ma potrzeby wskazywać konkretnych danych osoby walidującej.

Podstawa zwolnienia z VAT:

Szkolenie finansowane w co najmniej 70% zgodnie z § 3 pkt 1 ust. 14 Obwieszczenie Ministra Finansów z dnia 14 czerwca 2025 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. 2025 poz. 832)

W przypadku braku dofinansowania lub dofinansowania na poziomie niższym niż 70% - do ceny usługi należy doliczyć 23% VAT

Adres

ul. 3 Maja 18
44-200 Rybnik
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Aneta Nazarow-Sobik

E-mail aneta@nam.edu.pl

Telefon (+48) 500 051 126