Możliwość dofinansowania

Profesjonalne szkolenie cukiernicze: monoporcje i słodki stół zgodnie z zasadami zero waste

Numer usługi 2025/08/14/178215/2941179

5 262,50 PLN brutto
5 262,50 PLN netto
328,91 PLN brutto/h
328,91 PLN netto/h

NAM Aneta Nazarow-Sobik

4,9 / 5

82 oceny

Rybnik / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

16 h

18.10.2025 do 19.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: • **pracowników branży gastronomicznej i cukierniczej** – w szczególności cukierników, szefów kuchni, dekoratorów deserów, • **osób związanych z branżą cateringową i eventową** – odpowiedzialnych za przygotowanie oprawy kulinarnej imprez, • **właścicieli i pracowników kawiarni, cukierni oraz firm cateringowych**, • **pasjonatów nowoczesnego cukiernictwa** pragnących poszerzyć swoje umiejętności o przygotowanie i aranżację słodkich stołów, • osób planujących **rozszerzenie oferty biznesowej o monoporcje i bankietowe desery** zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju, • **hobbystów cukiernictwa** dążących do podniesienia poziomu swoich umiejętności na poziom profesjonalny.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	17-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego zaprojektowania, wykonania i zaprezentowania słodkiego stołu w formie bankietowej, z uwzględnieniem nowoczesnych technik cukierniczych i zasad estetyki. Uczestnicy nauczą się tworzyć monoporcje oraz inne desery bankietowe, planować kompozycję wizualną i logistykę serwisu, stosując zasady zrównoważonego rozwoju i zero waste w produkcji oraz prezentacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje koncepcję słodkiego stołu z uwzględnieniem estetyki, ergonomii i zasad zero waste	Opracowuje projekt stołu obejmujący układ, kolorystykę, dobór deserów, elementów dekoracyjnych i rozplanowanie serwisu zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera surowce i techniki do produkcji nowoczesnych monoporcji i deserów bankietowych	Sporządza listę składników i technik z uzasadnieniem wyboru pod kątem smaku, tekstury, estetyki oraz minimalizacji odpadów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje nowoczesne formy deserów bankietowych (monoporcje, tarty, mini torty, makaroniki)	Poprawnie przygotowuje i wykańcza desery zgodnie z recepturą i założeniami projektu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracyjne z wykorzystaniem kontrastu koloru, faktury i światła	Wprowadza spójne elementy dekoracyjne podkreślające charakter stołu i deserów, uwzględniając harmonię wizualną.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje harmonogram produkcji i montażu słodkiego stołu	Opracowuje plan logistyczny zawierający kolejność działań, czas wykonania oraz podział zadań w zespole.	Wywiad swobodny
Stosuje zasady zrównoważonego rozwoju i zero waste w procesie przygotowania i serwisu	Wskazuje konkretne rozwiązania ograniczające ilość odpadów i umożliwiające ponowne wykorzystanie surowców	Wywiad swobodny
Efektywnie współpracuje w zespole gastronomicznym	Komunikuje się jasno, dzieli obowiązki, wspiera zespół, stosuje się do procedur i zasad bezpieczeństwa pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych

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)?

TAK

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

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	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 Żywienia. Posiada pięcioletnie doświadczenie w pracy z żywnościom. 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 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, mąka migdałowa, sól, podkład MDF, karton, barwniki, spirytus, taca, łopatki, 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 kwalifkacją 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

- Wi-fi

Kontakt

Aneta Nazarow-Sobik

E-mail aneta@nam.edu.pl
Telefon (+48) 500 051 126