



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

134 oceny

📍 Rybnik / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 22.11.2025 do 23.11.2025

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

21-11-2025

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 Dobiera surowce i techniki do produkcji nowoczesnych monoporcji i deserów bankietowych	Opracowuje projekt stołu obejmujący układ, kolorystykę, dobór deserów, elementów dekoracyjnych i rozplanowanie serwisu zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju. Sporządza listę składników i technik z uzasadnieniem wyboru pod kątem smaku, tekstury, estetyki oraz minimalizacji odpadów.	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje nowoczesne formy deserów bankietowych (Ptysie, bezy, tartaletki, cake popsy, desery w pucharkach, donuty)	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 Planuje harmonogram produkcji i montażu słodkiego stołu	Wprowadza spójne elementy dekoracyjne podkreślające charakter stołu i deserów, uwzględniając harmonię wizualną. Opracowuje plan logistyczny zawierający kolejność działań, czas wykonania oraz podział zadań w zespole.	Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad swobodny
Stosuje zasady zrównoważonego rozwoju i zero waste w procesie przygotowania i serwisu Efektywnie współpracuje w zespole gastronomicznym	Wskazuje konkretne rozwiązania ograniczające ilość odpadów i umożliwiające ponowne wykorzystanie surowców Komunikuje się jasno, dzieli obowiązki, wspiera zespół, stosuje się do procedur i zasad bezpieczeństwa pracy	Wywiad swobodny 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

Program

Dzień 1

Szkolenie rozpoczyna się o godzinie 8:00 wprowadzeniem do programu oraz wstępem do tworzenia słodkiego stołu. Uczestnicy poznają cele szkolenia, jego strukturę oraz aktualne trendy w aranżacji słodkich stołów. Omówione zostaną zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w cukiernictwie eventowym.

Po krótkiej przerwie, od 9:15 do 9:45, uczestnicy zapoznają się z zasadami pracy z ciastem kruchym i bezą. Instruktor omówi podstawowe techniki oraz najczęstsze błędy przy przygotowywaniu tartaletek i bez.

Od 9:45 do 12:00 trwa część praktyczna poświęcona przygotowywaniu tartaletek. Uczestnicy przygotowują ciasto kruche, formują spody i nadzienia oraz poznają sposoby dekoracji.

Kolejny blok, od 12:00 do 13:00, obejmuje przygotowanie gniazdek bezowych. Uczestnicy nauczą się odpowiedniego ubijania białek, stabilizacji masy oraz suszenia bezy.

Po przerwie obiadowej (13:00–13:30) następuje krótka sesja poświęcona koncepcji zero waste i less waste w cukiernictwie. Uczestnicy poznają praktyczne metody ograniczania strat surowców, lepszego planowania produkcji i ponownego wykorzystania składników.

Pierwszy dzień kończy się blokiem praktycznym „Desery w pucharkach” od 14:00 do 16:00. Uczestnicy tworzą warstwowe desery, uczą się komponować smaki, faktury i dekoracje, a także poznają zasady przechowywania takich produktów.

Dzień 2

Drugi dzień rozpoczyna się o 8:00 powtórzeniem materiału z dnia poprzedniego. Instruktor odpowiada na pytania i omawia najczęstsze problemy.

Od 8:30 do 9:00 uczestnicy uczą się organizacji Candy Baru – jak dobrać ilość i rodzaj deserów do liczby gości, dopasować słodkości do okazji oraz zaplanować aranżację stołu i logistykę wydarzenia.

Po krótkiej przerwie (9:00–9:15) następuje blok teoretyczno-praktyczny dotyczący ptysiów. Od 9:15 do 9:45 omówione zostaną zasady pracy z ciastem parzonym, a następnie od 9:45 do 11:15 uczestnicy wykonują ptysie i poznają techniki wypieku.

Od 11:15 do 12:15 grupa pracuje nad donutami – od przygotowania ciasta, poprzez smażenie lub pieczenie, aż po dekorację i nadziewanie.

Kolejny blok, od 12:15 do 13:00, poświęcony jest Cake Popsom. Uczestnicy uczą się formowania kulek z ciasta, lukrowania i dekorowania w duchu *less waste*.

Po przerwie obiadowej (13:00–13:30) uczestnicy przygotowują dekoracje deserów (13:30–14:00). Poznają zasady doboru kolorów, struktur i sposoby wykorzystania resztek produktów do tworzenia jadalnych dekoracji.

Następnie, od 14:00 do 15:00, odbywa się blok poświęcony aranżacji słodkiego stołu i tworzeniu cyfrowego portfolio. Uczestnicy uczą się komponować całość wizualnie, fotografować swoje wyroby i prezentować je w mediach cyfrowych.

Szkolenie kończy się egzaminem od 15:00 do 16:00, obejmującym część praktyczną i/lub teoretyczną oraz omówieniem wyników. Po egzaminie uczestnicy otrzymują certyfikat potwierdzający nabyte umiejętności.

Egzamin teoretyczny

- Część teoretyczna: pytania testowe dotyczące technik cukierniczych i zasad *zero waste*
- Podsumowanie szkolenia i rozdanie zaświadczeń

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

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

Szkolenie „Profesjonalne szkolenie cukiernicze: monoporcje i słodki stół zgodnie z zasadami *zero waste*” jest zgodne z kierunkami rozwoju określonymi w Regionalnej Strategii Innowacji Województwa Śląskiego 2030 (RIS 2030) w następujących obszarach:

Priorytet: Zrównoważona gospodarka i zielona transformacja

szkolenie rozwija kompetencje w zakresie wdrażania koncepcji *zero waste* w branży gastronomiczno-cukierniczej, co wpisuje się w ideę gospodarki o obiegu zamkniętym, racjonalnego gospodarowania zasobami oraz ograniczania ilości odpadów;

promuje postawy proekologiczne poprzez naukę wykorzystania surowców i półproduktów w sposób maksymalizujący efektywność i minimalizujący straty.

Priorytet: Nowoczesne umiejętności i kapitał ludzki

uczestnicy podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych (monoporcje, słodki stół), co wzmacnia ich konkurencyjność na rynku pracy i przyczynia się do rozwoju kompetencji przyszłości;

szkolenie rozwija tzw. „zielone kompetencje” (GreenComp), oczekiwane w perspektywie rozwoju regionalnego rynku pracy, zgodnie z zapisami RIS 2030 i strategią transformacji gospodarczej regionu.

Priorytet: Inteligentne specjalizacje regionu

usługa wpisuje się w inteligentną specjalizację regionu w obszarze „Przemysły wschodzące – przemysły czasu wolnego i jakości życia”, obejmując nowoczesne rzemiosło, usługi gastronomiczne i cukiernicze;

rozwój usług premium w sektorze cukierniczo-gastronomicznym wspiera wzrost atrakcyjności turystycznej i kulinarnej regionu, co stanowi jeden z kierunków strategicznych RIS 2030.

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

Organizator zapewnia materiały do prowadzenia części warsztatowej zgodnie z tematem szkolenia, tj. materiały zgodnie ze wskazaniem przez trenera. Materiały niezbędne na użytek uczestników szkolenia trener każdorazowo dostosowuje do potrzeb.

Materiały wykorzystywane podczas szkolenia nie są przekazywane na użytek prywatny dla uczestników szkolenia po jego zakończeniu.

Szkolnie składa się z 6 godzin zegarowych teorii oraz z 7,5 godziny zegarowej praktyki dodatkowo 1,5 godziny zegarowej zaliczają się przerwy, które wliczają się do procesu kształcenia) oraz 1 godziny zegarowej walidacji/egzaminu.

W trakcie realizacji usługi zaplanowane zostały przerwy, które wliczają się wliczają się do procesu kształcenia

Powiązanie usługi z RIS 2030

Zrównoważona gospodarka i zielona transformacja

Zrównoważona gospodarka i zielona transformacja

- wdrażanie koncepcji **zero waste** w branży gastronomiczno-cukierniczej,
- gospodarka o obiegu zamkniętym (racjonalne gospodarowanie zasobami, ograniczanie odpadów),
- promowanie **postaw proekologicznych** i efektywnego wykorzystania surowców

Nowoczesne umiejętności i kapitał ludzki

- podnoszenie kwalifikacji zawodowych w zakresie **nowoczesnych technik cukierniczych** (monoporcje, słodki stół),
- rozwój **kompetencji przyszłości**, w tym „zielonych kompetencji” (GreenComp),
- wzmacnianie konkurencyjności uczestników na rynku pracy

Inteligentne specjalizacje regionu

- wpisanie się w obszar „**Przemysły wschodzące – przemysły czasu wolnego i jakości życia**”,
- rozwój nowoczesnego rzemiosła oraz usług gastronomicznych i cukierniczych,
- wsparcie atrakcyjności turystycznej i kulinarnej regionu poprzez rozwój usług premium

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Wprowadzenie do szkolenia. Wstęp do tworzenia słodkiego stołu	Aneta Lizut	22-11-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 19 Przerwa	Aneta Lizut	22-11-2025	09:00	09:15	00:15
3 z 19 Tartaletki i bezy - zasady pracy z ciastem kruchym; zasady pracy z bezą	Aneta Lizut	22-11-2025	09:15	09:45	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 19 Tartaletki – praca z ciastem kruchym, przygotowanie nadzienia	Aneta Lizut	22-11-2025	09:45	12:00	02:15
5 z 19 Beza – przygotowanie gniazdek bezowych	Aneta Lizut	22-11-2025	12:00	13:00	01:00
6 z 19 Przerwa	Aneta Lizut	22-11-2025	13:00	13:30	00:30
7 z 19 Koncepcja zero waste w cukiernictwie – praktyczne podejście/ less waste	Aneta Lizut	22-11-2025	13:30	14:00	00:30
8 z 19 Desery w pucharkach	Aneta Lizut	22-11-2025	14:00	16:00	02:00
9 z 19 Powtórzenie materiału z dnia poprzedniego	Aneta Lizut	23-11-2025	08:00	08:30	00:30
10 z 19 Organizacja Candy Baru – jak dobrać ilości deserów. Jak dopasować słodkości do okazji. Planowanie aranżacji Candy Baru	Aneta Lizut	23-11-2025	08:30	09:00	00:30
11 z 19 Przerwa	Aneta Lizut	23-11-2025	09:00	09:15	00:15
12 z 19 Ptysie- zasady pracy z ciastem parzonym	Aneta Lizut	23-11-2025	09:15	09:45	00:30
13 z 19 Ptysie – wykonanie i wypiek	Aneta Lizut	23-11-2025	09:45	11:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 19 Donuty – wykonanie i wypiek	Aneta Lizut	23-11-2025	11:15	12:15	01:00
15 z 19 Cake Popsy – wykonanie deseru	Aneta Lizut	23-11-2025	12:15	13:00	00:45
16 z 19 Przerwa	Aneta Lizut	23-11-2025	13:00	13:30	00:30
17 z 19 Przygotowanie dekoracji deserów	Aneta Lizut	23-11-2025	13:30	14:00	00:30
18 z 19 Aranżacja słodkiego stołu – tworzenie cyfrowego portfolio	Aneta Lizut	23-11-2025	14:00	15:00	01:00
19 z 19 Egzamin	-	23-11-2025	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

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 Żywnienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

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

Studia Inżynierskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywnienia 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, 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 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

- Wi-fi

Kontakt



Aneta Nazarow-Sobik

E-mail aneta@nam.edu.pl

Telefon (+48) 500 051 126