



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

988 ocen

Techniki tworzenia tortów piętrowych i dekoracji artystycznych

Numer usługi 2025/08/14/17498/2941462

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 15.12.2025 do 15.12.2025

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

328,75 PLN brutto/h

328,75 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej i cukierniczej (cukiernicy, szefowie kuchni, dekoratorzy), osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – tworzenie tortów piętrowych i dekoracji artystycznych" w branży cateringowej i eventowej, osób planujących rozszerzenie wiedzy i kompetencji o wypiek i nowoczesne dekoracje wielopiętrowych tortów, pasjonatów zaawansowanego cukiernictwa.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	08-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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 nabycia kwalifikacji "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – tworzenie tortów piętrowych i dekoracji artystycznych" Szkolenie przygotowuje do samodzielnego zaprojektowania, wyprodukowania i zaprezentowania pełnego tortu piętrowego, z uwzględnieniem zasad kompozycji, estetyki i technik cukierniczych, stosowania technik łączenia tekstur, smaków, aromatów i kolorów; a także organizacji pracy w warunkach komercyjnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia projekt tortu piętrowego oraz metody składania, wypieku i dekoracji	Określa styl, formę i dekoracje tortu zgodnie z tematyką wydarzenia	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy i fruzeliny.	Wywiad swobodny
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania.	Wywiad swobodny
	Opisuje techniki pozbywania się "pęknięć", "buł" i pęcherzy.	Wywiad swobodny
	Składa i wykańcza składowe części - biszkopt, nadzienia, kremy, fruzeliny	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Tynkuje tort wg poznanych metod	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Samodzielnie wykonuje nowoczesne formy wypieków i nadzień, kremów, fruzelin; stosuje poznane metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.	Pozbywa się "pęknięć", "buł" i pęcherzy wg poznanych metod	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ozdabia torty stosując poznane metody dekoracji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Składa schłodzone torty w całość , łączy poszczególne piętra	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Zabezpiecza torty piętrowe, tak aby przetrwały transport.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje techniki dekoracyjne zgodnie z zasadami kontrastu kolorystycznego	Wykorzystuje kontrast koloru, tekstury i światła	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady harmonii i spójności wysokość, proporcje, barwa, układ	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje stabilną konstrukcję tortu	Stosuje podpory i podkłady, wsporniki, kontroluje osiowość	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Komunikuje się efektywnie i współpracuje w zespole gastronomicznym, wykazując odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo pracy.	Komunikuje się jasno i zgodnie z zasadami kultury pracy w cukierni,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dzieli się obowiązkami i wspiera pozostałych członków zespołu,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przyjmuje konstruktywną krytykę i reaguje adekwatnie na uwagi przełożonych,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje się do ustalonych procedur i zasad organizacji pracy,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ponosi odpowiedzialność za powierzone zadania i jakość przygotowanych wypieków	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	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej i cukierniczej (cukiernicy, szefowie kuchni, dekoratorzy), osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – tworzenie tortów piętrowych i dekoracji artystycznych" w branży cateringowej i eventowej, osób planujących rozszerzenie wiedzy i kompetencji o wypiek i nowoczesne dekoracje wielopiętrowych tortów, pasjonatów zaawansowanego cukiernictwa.

Program szkolenia:

Część teoretyczna: 6 godzin dydaktycznych

- Omówienie projektu tortu wielopiętrowego
- Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów
- Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin - skrypt z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero,Oreo, cytrusowy, na cztery rodzaje biszkoptów, żelki, frużeliny, kremy do tynkowania 3 rodzaje
- Opis różnych technik dekoracji: wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych, praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne
- Omówienie metody transportu

Część praktyczna: 10 godzin praktycznych

- Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu
- Wbicie wsporników
- Tynkowanie - warstwa okruszkowa i warstwa główna
- Tynkowanie na kant
- Techniki pozbywania się pęknięć, "bul", pęcherzy
- Dekoracja poznanymi metodami
- Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości

Walidacja usługi.

Egzamin końcowy - praktyczne zadanie zespołowe

Podsumowanie kursu, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym i surowcem.

Usługa przygotowuje uczestników nabycia kwalifikacji "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – tworzenie tortów piętrowych i dekoracji artystycznych". Szkolenie przygotowuje do samodzielnego zaprojektowania, wyprodukowania i zaprezentowania pełnego tortu piętrowego, z uwzględnieniem zasad kompozycji, estetyki i technik cukierniczych, stosowania technik łączenia tekstur, smaków, aromatów i kolorów; a także organizacji pracy w warunkach komercyjnych.

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	5 260,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	328,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,75 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Damian

Cukiernik z wykształcenia - ukończyła szkołę cukierniczą we Wrocławiu, technolog żywienia, wirtuozdekoracji w dziedzinie tortów piętrowych. Prowadzi swoją Pracownię cukierniczą od czterech lat.

Praktyk i autodydaktyk latami ciągle doskonali swój warsztat i technikę pracy dzięki czemu szkolenia opiera na solidnych fundamentach wiedzy i praktyki.

Szkoleniowiec od 2019 roku - przeszkoliła ok. 300 osób.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – tworzenie tortów piętrowych i dekoracji artystycznych".

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601