



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

924 oceny

## Monoporcje ZERO WASTE – Zielone kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie

Numer usługi 2025/08/20/17498/2949013

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 12.11.2025 do 13.11.2025

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

228,70 PLN brutto/h

228,70 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania Monoporcji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk. |
| Minimalna liczba uczestników    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Maksymalna liczba uczestników   | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Data zakończenia rekrutacji     | 05-11-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Liczba godzin usługi            | 23                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów monoporcji, przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie. Uczestnicy zdobywają umiejętności minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste. Usługa ma na celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami.

**Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji**

| Efekty uczenia się                                                                                                                     | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                         | Metoda walidacji                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Tworzy monoporcje z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady.                              | Omawia analizę strat surowcowych przed i po szkoleniu, a także sposoby na ich minimalizację. Wskazuje wykorzystanie resztek produkcyjnych w nowych wyrobach cukierniczych lub alternatywnych zastosowaniach zgodnych z zasadami zero waste,                  | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                        | Tworzy nowe wyroby cukiernicze - monoporcje, przy maksymalnym możliwym ograniczeniu marnowania żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych uwzględniając zasady zielonej gospodarki i tworzenia "zielonych miejsc pracy",                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość, lokalność i ślad węglowy.         | Omawia wybór surowców i składników do produkcji monoporcji,                                                                                                                                                                                                  | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                        | Charakteryzuje sezonowość, lokalność oraz ślad węglowy w doborze produktów. Uzasadnia swój wybór w oparciu o dostępne dane dotyczące pochodzenia surowców oraz ich wpływu na środowisko oraz strategii minimalizacji negatywnych skutków produkcji żywności, | Wywiad swobodny                      |
| Stosuje ekologiczne techniki przechowywania i obróbki żywności, takie jak fermentacja, suszenie oraz energooszczędne mrożenie szokowe. | Obsługuje zamrażarki szokowe, tzw. szokówki, które pozwalają na szybkie zamrażanie tym samym powodują oszczędność energii,                                                                                                                                   | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                        | Obsługuje suszarkę do żywności, która przedłuża trwałość produktów spożywczych, np. warzyw, owoców czy ziół. Stosuje suszone składniki jako przyprawy, dodatki do dań lub przekąski, co zapobiega marnowaniu żywności,                                       | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                        | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                          | Metoda walidacji                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Wdraża strategię efektywnego zarządzania surowcami w cukiernictwie, stosując zasadę FIFO (First In, First Out) i planując zakupy w sposób redukujący marnowanie żywności. | charakteryzuje zasady FIFO (First In, First Out),                                                                                                             | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                           | omawia plan zakupów w celu minimalizacji strat surowcowych,                                                                                                   | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                           | omawia plan organizacji magazynu, kontroli zapasów oraz optymalizacji zużycia składników w produkcji monoporcji,                                              | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                           | charakteryzuje ślad węglowy używanych surowców i metod produkcji,                                                                                             | Wywiad swobodny                      |
| Ocenia wpływ cukiernictwa na środowisko, wskazując działania ograniczające emisję CO <sub>2</sub> i zmniejszające ilość plastiku w produkcji.                             | omawia redukcję plastiku w opakowaniach i narzędziach cukierniczych,                                                                                          | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                           | charakteryzuje alternatywne, ekologiczne, rozwiązania (np. biodegradowalne opakowania, surowce o niższym śladzie węglowym),                                   | Wywiad swobodny                      |
| Komponuje monoporcje w sposób zrównoważony, łącząc smaki, tekstury i aromaty oraz stosując techniki dekoracyjne zgodne z ideą zero waste.                                 | Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod, dobiera w odpowiedni sposób aromaty, wykonuje dekoracje na monoporcjach z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Wykorzystuje odpady spożywcze w procesie cukierniczym, tworząc musy, żele, dekoracje i bazy deserowe z resztek surowców.                                                  | charakteryzuje listę surowców, które zwykle są marnowane, oraz sposoby ich ponownego wykorzystania,                                                           | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                           | wykorzystuje resztki jako bazę do deserów,                                                                                                                    | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                           | stosuje minimum dwie metody przetwarzania resztek w nowe elementy monoporcji,                                                                                 | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                              | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Metoda walidacji                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Stosuje energooszczędne technologie w cukiernictwie.                                                                                                            | charakteryzuje wartość zużycia energii dla wybranych urządzeń w porównaniu do ich tradycyjnych odpowiedników,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Wywiad swobodny                                                    |
|                                                                                                                                                                 | <p>omawia sposoby maksymalizacji efektywności energetycznej w procesie produkcji monoporcji,</p> <p>Obsługuje energooszczędne urządzenia takie jak: zmywarka z trybem oszczędzania wody i energii wyposażone w funkcje eco (oszczędność wody i energii w procesie mycia naczyń, co jest istotne w kontekście zielonych kompetencji); wyciskarka wolnoobrotowa do różnych części owoców w tym tych mniej atrakcyjnych wizualnie (np. obitych), blender wysokoobrotowy - umożliwiający wykorzystywanie całych owoców, w tym skórek, nasion, a nawet łodyg, tworząc z nich musy, żele; płyty grzewcze - indukcyjne, które szybko się nagrzewają i zużywają mniej energii niż tradycyjne kuchenki gazowe czy elektryczne, ograniczając zużycie energii podczas gotowania, co wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju, piece konwekcyjne ( umożliwiające oszczędność energii poprzez szczelnie zamknięte systemy i zoptymalizowany, oszczędzający czas proces pieczenia);</p> | <p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| Opracowuje ekologiczne strategie produkcji cukierniczej, optymalizując zużycie energii, wody i surowców oraz minimalizując odpady.                              | sporządza plan ekologicznej produkcji monoporcji z uwzględnieniem wyliczeń oszczędności energii i wody,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Obserwacja w warunkach rzeczywistych                               |
|                                                                                                                                                                 | omawia efektywność wykorzystania surowców w procesie cukierniczym oraz sposoby na redukcję strat,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wywiad swobodny                                                    |
| Obsługuje urządzenia gastronomiczne zgodnie z zasadami zielonej gospodarki, dbając o ich efektywność energetyczną i ograniczenie emisji szkodliwych substancji. | <p>charakteryzuje zużycie energii przez wybrane urządzenia oraz sposoby jego optymalizacji,</p> <p>stosuje zasady energooszczędnej eksploatacji sprzętu (np. właściwe ustawienia temperatury, dobór trybów pracy, ograniczenie czasu bezczynności),</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
|                                                                                                                                                                 | charakteryzuje sposoby ograniczania emisji szkodliwych substancji poprzez odpowiedni dobór i konserwację sprzętu,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wywiad swobodny                                                    |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                             | Metoda walidacji                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <p>Wdraża praktyki zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy, przekazując wiedzę współpracownikom i promując inicjatywy na rzecz ograniczania odpadów.</p> <p>Współpracuje z dostawcami i wybiera ekologiczne produkty, ograniczając zużycie plastiku i wspierając gospodarkę cyrkularną.</p> | omawia działania podjęte w celu wdrożenia zasad zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy,                                                                     | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | prezentuje krótką instrukcję dla grupy szkoleniowej na temat jednej z praktyk zrównoważonego cukiernictwa.                                                       | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | charakteryzuje dostępne produkty i opakowania pod kątem ich wpływu na środowisko (np. biodegradowalność, możliwość recyklingu, pochodzenie surowców),            | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | omawia metody wyboru dostawców oparte na kryteriach ekologicznych, takich jak lokalność, minimalizacja opakowań plastikowych i redukcja emisji CO <sub>2</sub> , | Wywiad swobodny                      |
| <p>Organizuje procesy produkcji cukierniczej zgodnie z zasadami ekologii, stosując recykling, kompostowanie oraz segregację odpadów.</p>                                                                                                                                                        | charakteryzuje i segreguje odpady powstające w procesie cukierniczym,                                                                                            | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | wykorzystuje odpady biodegradowalne (np. skórki owoców, fusy po kawie) do kompostowania,                                                                         | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | charakteryzuje sposoby wdrażania kompostowania w cukierni lub jego alternatywne rozwiązania (np. współpraca z lokalnymi gospodarstwami).                         | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | omawia strategię ograniczania marnowania surowców i ponownego wykorzystania resztek w produkcji deserów.                                                         | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | stosuje metody ograniczające ilość odpadów (np. wykorzystanie nadwyżek produktów do nowych wyrobów cukierniczych).                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

| Efekty uczenia się                                                                                                               | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Realizuje zakupy zgodnie z zasadami zrównoważonej logistyki, minimalizując straty surowcowe oraz kontrolując stan zatowarowania. | omawia strategię zakupową, uwzględniając bieżące potrzeby produkcji oraz unikanie nadmiernych zapasów,                                                                                           | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                  | stosuje działania zapobiegające psuciu się produktów oraz nadmiernym odpadom surowców,                                                                                                           | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                  | omawia zasady zrównoważonego rozwoju przy podejmowaniu decyzji zakupowych, wybierając dostawców i produkty o mniejszym wpływie na środowisko,                                                    | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                  | omawia strategię redukcji śladu węglowego poprzez optymalne planowanie dostaw, minimalizowanie liczby transportów oraz preferowanie lokalnych dostawców,                                         | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                  | charakteryzuje ekologiczne podejście do logistyki w cukiernictwie, wskazuje korzyści wynikające z ograniczenia emisji CO <sub>2</sub> oraz zmniejszenia zużycia surowców w procesie dystrybucji, | Wywiad swobodny                      |

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

# Program

Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania Monoporcji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości dostosowania swojej oferty menu do wymogów związanych z ochroną środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również chcących pogłębić swoją wiedzę na temat zrównoważonego zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Program szkolenia:

Przywitanie, poznanie uczestników.

## **Część teoretyczna:**

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje
- 2) Omówienie szkolenia w kontekście zasad zrównoważonej gospodarki odpadami - przygotowanie stanowiska pracy.
- 3) Przygotowanie maszyn i urządzeń, omówienie ich funkcjonalności niezbędnych do produkcji deserów w tym zastosowanie maszyn i urządzeń, które pomagają nie tylko w efektywnej obróbce składników, ale także w ograniczaniu odpadów i oszczędzaniu energii, co przekłada się na zasady zielonej gospodarki.
- 4) Omówienie zastosowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych przy produkcji deserów przy uwzględnieniu zasad zero waste, w celu eliminacji szkodliwości odpadów oraz zmniejszenia ich objętości.
- 5) Omówienie zasad pracy z zachowaniem dbałości o środowisko naturalne takich jak: recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań. Składanie zamówień z uwzględnieniem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku.
- 6) Omówienie zasad kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasad segregacji odpadów- jako kluczowych metod wdrażania ekologicznych praktyk.
- 7) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 8) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

## **Część praktyczna:**

- 1) Praca z recepturami, omówienie surowców i etapów wykonania potraw stosując zasady zero –waste poczynając od wyboru produktu poprzez jego obróbkę po wykorzystanie odpadu.
- 2) Przygotowanie deserów monoporcji – z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, stosując zasady zrównoważonej gospodarki.
- 3) Przygotowanie podstaw monoporcji:

Mango / cytryna / biała czekolada, Ciemna czekolada / pomarańcza / ziarna kakaowca

Ser / figa / marakuja, Chałwa / wiśnia / biała czekolada

Czekolada 70% / piernik/ śliwka, Wanilia / truskawka / mięta

Jogurt/ ananas/ pieprz

- 4) Wykonanie dekoracji na monoporcjach

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym. Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

## 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                 | 228,70 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 228,70 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są

kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne;

Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

### Informacje dodatkowe

- 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
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

## Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Wojanowska**

**E-mail** anna@sweetdecor.pl

**Telefon** (+48) 507 845 601