



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

114 ocen

Szkolenie cukiernicze - ARTYSTYCZNY TORT OD PODSTAW - drip cake

Numer usługi 2025/08/21/27524/2951498

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 20.09.2025 do 20.09.2025

1 500,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych artystycznych tortów piętrowych.

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery

Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

18-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

12

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 uczestnika do nabycia praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia piętrowych tortów: pieczenia biszkoptu, robienia kremu i ganaszy, składania tortu oraz wykonywania polewy typu drip. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnego do produkcji tortów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
UMIEJĘTNOŚCI: Samodzielne składanie stabilnych tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Wypiekanie i składanie piętrowych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, stabilizacji, dekorowania, przechowywania oraz przewożenia tortu.	Wypieka odpowiednie biszkoptry, przygotowuje samodzielnie kremy, musy, żelki i polewę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy poszczególne piętra w tortach tak aby były stabilne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
WIEDZA: definiuje poszczególne etapy tworzenia stabilnego tortu piętrowego	Charakteryzuje stabilne biszkoptry, kremy, nadzienia, żelki i chrupki.	Wywiad swobodny
	Dobiera odpowiednie metody stabilizacji tortu.	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?

Program

Nowy projekt tortu w naszej ofercie!!!

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów dwupiętrowych.

- 1. Wypiekanie biszkoptów
- 2. Przygotowanie musów owocowych i ganaszy czekoladowych
- 3. Składanie poszczególnych pięter tortu
- 4. Tynkowanie tortu
- 5. Łączenie pięter tortu, stabilizacja
- 6. Wykonanie drobnych dekoracji tortu
- 7. Wykonanie dekoracji w postaci polewy drip
- 8. Dekorowanie tortu
- 9. Prezentacja gotowego tortu

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych:. Od 08:00 do 17:00- 12h dydaktycznych.

Każdy uczestnik samodzielnie pracuje przy swoim stanowisku pracy i samodzielnie składa i dekoruje tort.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Usługa realizowana w formule godzin dydaktycznych 45 min. przerwy są realizowane na prośbę uczestników, maksymalnie 15 min. Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi. Czas usługi zostanie wydłużony o czas zrealizowanych przerw. Walidacja wlicza się w czas trwania usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenie do szkolenia, zasady BHP, RODO itd.	Magdalena Belniak	20-09-2025	08:00	08:15	00:15
2 z 9 Omówienie receptur i planu szkolenia. Przedstawienie się uczestników.	Magdalena Belniak	20-09-2025	08:15	08:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 9 Przygotowanie i naważenie surowców zgodnie z recepturami.	Magdalena Belniak	20-09-2025	08:30	09:00	00:30
4 z 9 Wypiekanie biszkoptów oraz przygotowywanie nadzień, kremów, chrupek, żelek itd.	Magdalena Belniak	20-09-2025	09:00	12:00	03:00
5 z 9 Składanie tortu, stabilizacja	Magdalena Belniak	20-09-2025	12:00	14:00	02:00
6 z 9 Tynkowanie tortów i przygotowanie dekoracji - polewy typou drip, kwiatów i innych drobnych dekoracji	Magdalena Belniak	20-09-2025	14:00	16:00	02:00
7 z 9 Ekspozycja tortów, omówienie wad i przyczyn ich powstawania. Pytania	Magdalena Belniak	20-09-2025	16:00	16:30	00:30
8 z 9 Podsumowanie, wręczenie certyfikatów.	Magdalena Belniak	20-09-2025	16:30	16:45	00:15
9 z 9 walidacja szkolenia	-	20-09-2025	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Magdalena Belniak

Magda to ambitna i bardzo zdolna młoda twarz lubelskiego cukiernictwa. Od 2022 roku prowadzi swoją własną rzemieślniczą cukiernię "Co słodkie, to dobre" w Lublinie.

Jej specjalizacja to torty artystyczne oraz nowoczesne desery. Dekoracje stanowią jej znak rozpoznawczy. Choć jest głównie samoukiem, zawsze chętnie poszerza swoją wiedzę na szkoleniach i profesjonalnych kursach oraz aktywnie interesując się branżą, nowinkami i modą w cukiernictwie.

Przez pewien czas pracowała na kuchni jednej z lubelskich restauracji, gdzie przygotowywałam wykwintne dania.

Pomagała z radością również swojej mamie, która prowadziła własną gastronomię, dlatego praca w kuchni nie tylko nie jest dla niej obca, lecz wręcz przeciwnie: to jej prawdziwa pasja.

Poza cukiernictwem uwielbia taniec. To jej drugie źródło radości i wyrazu artystycznego. Choć zaczynała swoją profesjonalną karierę na uniwersytecie medycznym to jednak ostatecznie zdecydowała się na wstąpienie na ścieżkę kariery jako cukiernik.

To właśnie w słodkich smakach i pięknych dekoracjach odnalazła swoje powołanie i życiową drogę. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, prowadząc swoją pracownię, odpowiadając za jakość prowadzonych szkoleń oraz aktywnie też szkoląc się.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
- Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej

Podczas szkolenia zapewniamy:

- stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- surowce
- certyfiikat potwierdzający ukończenie szkolenia

Warunki uczestnictwa

Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 8mio osobowej.

Kady uczestnik pracuje na swoim torcie przy swoim stanowisku pracy.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 17:00- 12h w godzinach dydaktycznych.

Informacje dodatkowe

ZAWARTO UMOWĘ Z WUP KRAKÓW NA ROZLICZANIE USŁUG Z WYKORZYSTANIEM ELEKTRONICZNYCH BONÓW SZKOLENIOWYCH W RAMACH PROJEKTU NOWY START W MAŁOPOLSCE Z EURES-em i Projektu Małopolski Pociąg do Kariery

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój.

SZKOLENIE ROZLICZANE JEST W RAMACH PRYZNANYCH BONÓW.

UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
2. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
3. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
4. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
5. 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,

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Nowak

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307