



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

924 oceny

PODSTAWY CUKIERNICTWA OD A DO Z - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/08/21/17498/2951692

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 28.02.2026 do 01.03.2026

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

108,70 PLN brutto/h

108,70 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze oraz osoby, które chcą uzyskać lub podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów na bazie bezy. Do udziału w szkoleniu nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie ani umiejętności cukiernicze – szkolenie skierowane jest zarówno dla osób początkujących oraz dla osób które chcą rozwinąć swoje kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	20-02-2026
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

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia złożonych wypieków cukierniczych i nowoczesnych deserów musowych.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć zaawansowane dekoracje wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje samodzielnie nowoczesne wypieki, desery musowe.	Opisuje zaawansowane zagadnienia cukiernicze.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia specjalistyczne połączenia aromatów, tekstur oraz skomplikowane połączenia smakowe	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje złożone techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
Stosuje zastosowanie w produkcji cukierniczej ciast parzonych, ciast kruchych, musów, konfitur i kremów na bazie czekolady.	Tworzy nowoczesne ciasta - eklery, tarty, serniki, ciasta parzone Paris Brest, torty, ciasta drożdżowe, desery w szkle.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wypieka wyroby z dodatkiem musów owocowych, kremów czekoladowych, konfitur owocowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Dekoruje wyroby cukiernicze zgodnie z nowoczesnymi trendami.	Temperuje czekoladę i produkuje zaawansowane dekoracje czekoladowe.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykańcza wypieki przy zastosowaniu lustrzanej polewy mirror glaze.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje poznane metody dekoracji, wykorzystując je na przygotowanych wypiekach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przekazuje swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym.	Wywiad swobodny
Uczestnik stosuje zasady komunikacji interpersonalnej.	Posiada kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania pracy w zespole, odpowiednio reaguje w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	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 do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu cukiernictwa.

Przywitanie i poznanie uczestników.

Część teoretyczna szkolenia - 7 godzin dydaktycznych:

Omówienie harmonogramu pracy oraz nowoczesnych zagadnień cukierniczych

Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe

Charakteryzacja wypieków, omówienie receptur szkoleniowych

Charakteryzacja zastosowania konfitur, musów oraz czekolady w produkcji cukierniczej

Część praktyczna szkolenia - 16 godzin dydaktycznych:

Produkcja wyrobów na podstawie ciast bazowych: eklerów, serników, tart, tortów nowoczesnych, ciastek czekoladowych, deserów w szklance, ciasta drożdżowego z konfiturą,

Zastosowanie w produkcji cukierniczej musów owocowych, kremów czekoladowych, konfitur owocowych.

Wykonanie musów, kremów konfitur zgodnie z poznanymi recepturami.

Dekorowanie wyrobów cukierniczych zgodnie z nowoczesnymi trendami.

Temperowanie czekolady i produkcja zaawansowanych dekoracji czekoladowych.

Przygotowanie dekoracji oraz wykończenie wypieków.

Wykorzystanie poznanych i przygotowanych dekoracji do końcowego wykończenia wypieków.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Walidacja usługi

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

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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

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	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	108,70 PLN
Koszt osobogodziny netto	108,70 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 żółtym przewodniku Gault&Millau Polska. 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. 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. W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadził 89 szkoleń w tematyce cukierniczej, ilość osób przeszkolonych w ostatnich 5 latach: 550. Wykształcenie - wyższe pedagogiczne. Prowadzący posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

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
- 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