



Tort od podstaw + podstawowa dekoracja

Numer usługi 2025/08/29/120895/2971624

738,00 PLN brutto
600,00 PLN netto
24,60 PLN brutto/h
20,00 PLN netto/h

IQ CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5
6 273 oceny

📍 zdalna
📄 Usługa szkoleniowa
🕒 30 h
📅 03.09.2025 do 30.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Pasjonaci pieczenia, każdy kto chce rozwijać swoje umiejętności. Szkolenie przygotowane są w taki sposób, aby zarówno osoby zaczynające dopiero swoją przygodę z cukiernictwem, jak również bardziej doświadczeni kursanci mogli zdobyć jak najwięcej wiedzy, podnieść swoje kompetencje i trenować praktyczne umiejętności.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	31-08-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna
Liczba godzin usługi	30

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie kursanta do wykonania samodzielnie tortu. Osiągnięty wynik pozwoli kursantowi samodzielnie upiec biszkopt, wykonać kremy, żelki, chrupki, złożyć, otynkować i udekorować tort.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje proces przygotowania idealnego biszkoptu. - Wykonuje biszkopt zgodnie z podanym przepisem, uwzględniając technikę i czas pieczenia. - Charakteryzuje cechy prawidłowo upieczonego biszkoptu (struktura, wilgotność, kolor).	Ocena wizualna i sensoryczna biszkoptu przez prowadzącego.	Test teoretyczny
Opisuje proces przygotowania żelki i chrupki. - Wykonuje żelkę i chrupkę, dobierając odpowiednie składniki i techniki. - Charakteryzuje cechy prawidłowo przygotowanej żelki i chrupki (konsystencja, smak).	Ocena wizualna i sensoryczna żelki i chrupki przez prowadzącego	Test teoretyczny
- Opisuje różne rodzaje kremów i ich zastosowanie. - Wykonuje wybrane rodzaje kremów, uwzględniając technikę i proporcje składników. - Charakteryzuje cechy prawidłowo przygotowanego kremu (konsystencja, smak).	- Ocena wizualna i sensoryczna kremów przez prowadzącego.	Test teoretyczny
Opisuje techniki krojenia biszkoptu. - Wykonuje precyzyjne krojenie biszkoptu na płaty.	- Ocena wizualna równomierności i precyzji krojenia biszkoptu.	Test teoretyczny
Opisuje proces składania tortu w rancie. - Wykonuje warstwowe złożenie tortu, dbając o estetyczny wygląd i stabilność.	- Ocena wizualna estetyki i staranności złożenia tortu.	Test teoretyczny
- Opisuje techniki tynkowania tortu. - Wykonuje równomierne tynkowanie tortu, przygotowując go do dekoracji.	- Ocena wizualna równomierności i estetyki tynkowania.	Test teoretyczny

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

Przywitanie

Część praktyczna:

- Wykonanie biszkoptu
- Wykonanie żelki i chrupki
- Wykonanie kremów
- Krojenie biszkoptu
- Złożenie tortu w rancie
- Tynkowanie
- Dekoracja

Podsumowanie szkolenia

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	738,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	24,60 PLN
Koszt osobogodziny netto	20,00 PLN

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały nagrane , szkolenie z dostępem przez 30 dni

Warunki techniczne

Komputer z dostępem do Internetu, przeglądarka internetowa , głośnik.

Kontakt



Monika Rykiel

E-mail monika.rykiel@iq-consulting.pl

Telefon (+48) 790 398 403