



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska

★★★★★ 4,9 / 5

50 ocen

W królestwie słodkiej bezy – warsztaty cukiernicze z Gosią Mitręgą

Numer usługi 2025/08/30/15066/2973188

📍 Toruń / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 5 h

📅 24.09.2025 do 24.09.2025

380,00 PLN brutto

308,94 PLN netto

76,00 PLN brutto/h

61,79 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	1. Kucharze restauracyjni: Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji o desery z bezy podnosząc jakość swoich usług. 2. Szefowie kuchni: Osoby zarządzające kuchnią, które pragną wprowadzić nowe techniki do swojego zespołu i podnieść jego umiejętności. 3. Kucharze hotelowi: Profesjonaliści z kuchni hotelowych, gdzie wymagania dotyczące jakości potraw są wysokie, chcący zadowolić najbardziej wymagających gości. 4. Pasjonaci gotowania: Indywidualni kucharze z pewnymi umiejętnościami kulinarnymi, pragnący poszerzyć swoje horyzonty o desery z bezy. Jest to usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”. Każdy uczestnik zyska unikalne doświadczenie i praktyczne umiejętności pod okiem Małgorzaty Mitręgi.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	3
Data zakończenia rekrutacji	22-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	5

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do profesjonalnego wypieku i serwowania bezy: włoskiej, francuskiej i szwajcarskiej a na ich podstawie stworzenia takich deserów jak: beza Pavlovej, lizaki bezowe, "ciepłe lody", delikatna rolada bezowa a także makaroniki.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji deserów z bezy	wybiera i przygotowuje odpowiednie surowce, materiały, dodatki do produkcji deserów z bezy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przestrzega zasad oceny organoleptycznej wybranych surowców	prawidłowo ocenia surowce	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
ocenia jakość wybranych surowców	prawidłowo ocenia jakość surowców	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
określa rodzaje wybranych produktów i deserów z bezy oraz sposoby ich sporządzania	prawidłowo ocenia produkty i sposoby sporządzania deserów z bezy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
korzysta z receptur	wykonuje desery z bezy umiejętnie korzystając z wytycznych zawartych w recepturach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji deserów z bezy	prawidłowo dobiera surowce i dodatki do produkcji deserów z bezy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji deserów z bezy	odpowiednio przygotowuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji deserów z bezy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do produkcji deserów z bezy	odpowiednio dobiera narzędzia i drobny sprzęt kuchenny	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
obsługuje wybrane urządzenia stosowane w procesie produkcji gastronomicznej	sprawnie obsługuje urządzenia w trakcie produkcji deserów z bezy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów z bezy w poszczególnych fazach procesu technologicznego	samodzielnie i prawidłowo ocenia desery z bezy w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
sporządza półprodukty i gotowe desery z bezy	przygotowuje desery z bezy zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
opracowuje projekty prezentacji deserów z bezy	przedstawia projektowane prezentacje deserów z bezy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji deserów z bezy	odpowiednio dobiera prawidłowe składniki potrzebne do dekoracji deserów z bezy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji deserów z bezy	odpowiednio dobiera sprzęt potrzebny do dekorowania deserów z bezy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji deserów z bezy	sprawnie obsługuje sprzęt w procesie dekorowania deserów z bezy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
wykonuje elementy do dekorowania deserów z bezy	tworzy elementy dekoracji deserów z bezy zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
prezentuje i dekoruje desery z bezy	prawidłowo prezentuje estetycznie udekorowane desery z bezy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Łączna ilość godzin	5 godzin zegarowych, czas przerw nie wlicza się do czasu usługi szkoleniowej
Program dnia	W królestwie słodkiej bezy - warsztaty cukiernicze z Gosią Mitręg
Praktyka - warsztaty	surowce i produkty: rodzaje, ocena, jakość, zapotrzebowanie, receptury, dodatki, dobór urządzeń gastronomicznych i sprzętu
	sporządzanie półproduktów i deserów z bezy
	prezentacja deserów z bezy na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria - specjalistyczny instruktaż	przybliżenie zasad sporządzania deserów z bezy
Egzamin	Egzamin teoretyczny i praktyczny (ok. 1 h)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 W królestwie słodkiej bezy - warsztaty cukiernicze z Gosią Mitręgą	Małgorzata Mitręga	24-09-2025	17:00	21:00	04:00
2 z 3 Przerwa	Małgorzata Mitręga	24-09-2025	21:00	21:15	00:15
3 z 3 Egzamin	-	24-09-2025	21:15	22:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	380,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	308,94 PLN
Koszt osobogodziny brutto	76,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	61,79 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Małgorzata Mitręga

Od 2015 r. założycielka i właścicielka toruńskiej cukierni Pie Town, gdzie realizuje rozmaite pomysły na słodkości przekraczające swoim smakiem i wyglądem granice wyobraźni ;) Interesuje się nowinkami w świecie jadalnych dekoracji, starając się nie tylko podążać za światowymi trendami ale również generować własny, niepowtarzalny styl. Kilka miesięcy przed otwarciem cukierni obroniła pracę magisterską na Uniwersytecie Artystycznym w Poznaniu. W trakcie studiów odnalazła pasję w przenoszeniu działalności artystycznej z galerii w sytuacje, które pozornie nie miały z nią wiele wspólnego. Dziś próbuje zaangażować sztukę do zastalego przemysłu cukierniczego.

Swoje doświadczenie zawodowe i kwalifikacje nabyła tym samym nie wcześniej niż 5 lat przed datą szkolenia (wymóg Bazy Usług Rozwojowych).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przygotowanie się Uczestnika do zajęć nie jest wymagane, gdyż Akademia dostarcza wszystkie składniki, sprzęt AGD i akcesoria kuchenne oraz materiały szkoleniowe niezbędne do przeprowadzenia szkolenia.

Informacje dodatkowe

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

Adres

ul. Joachima Lelewela 33
87-100 Toruń
woj. kujawsko-pomorskie

AKADEMIA KULINARNA STUDIO A ul. Lelewela 33 (hala targowa, lp.) 87-100 Toruń tel. +48 506 177 366 email: biuro@akademia.cooking strona internetowa: akademia.cooking

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

- Wi-fi

Kontakt



Agnieszka Michałowska

E-mail biuro@akademia.cooking

Telefon (+48) 506 177 366