



AKADEMIA SEMPRE  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

## Tort Fault Line Cake w stylu Świątecznym – Szkolenie

Numer usługi 2025/09/03/181989/2982658

1 476,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

123,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

📍 Pruszków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 14.11.2025 do 14.11.2025

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

- Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.
- Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.
- Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.
- 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

1

### Maksymalna liczba uczestników

12

### Data zakończenia rekrutacji

13-11-2025

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

12

### Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonania świątecznego tortu z tzw. "ukrytym piętrem" – składającego się z dwóch warstw biszkoptowych, pokrytych masą cukrową, a wykończonego nowoczesnymi dekoracjami cukierniczymi.

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

| Efekty uczenia się                                                    | Kryteria weryfikacji                                                                   | Metoda walidacji             |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Rozpoznaje etapy technologiczne produkcji tortu z ukrytym piętrem.    | Wymienia kluczowe etapy – od wypieku, przez montaż, po dekorację – i opisuje ich rolę. | Analiza dowodów i deklaracji |
| Wyjaśnia techniki zdobienia stosowane w nowoczesnym cukiernictwie.    | Opisuje różnice między dekoracjami: masa cukrowa, czekolada, isomalt, zamsz.           | Analiza dowodów i deklaracji |
| Wypieka biszkopt i przygotowuje krem śmietanowy                       | Prezentuje wyrównany biszkopt i krem spełniający kryteria konsystencji i smaku         | Analiza dowodów i deklaracji |
| Składa tort z ukrytym piętrem i dekoruje go zaawansowanymi technikami | Gotowy tort stabilny konstrukcyjnie i estetyczny wizualnie                             | Analiza dowodów i deklaracji |
| Organizuje pracę przy wieloetapowym projekcie cukierniczym.           | Planuje kolejność działań i utrzymuje porządek przy stanowisku pracy.                  | Analiza dowodów i deklaracji |
| Współpracuje podczas części praktycznej szkolenia.                    | Wymienia się doświadczeniem i udziela wsparcia innym uczestnikom.                      | Analiza dowodów i deklaracji |

# 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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania nowoczesnych tortów musowych z wykorzystaniem wieloskładnikowych receptur, nowoczesnych form silikonowych oraz współczesnych technik dekoracyjnych. .

Grupa docelowa szkolenia:

- Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.
- Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.
- Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.
- 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.

PROGRAM:

## **Moduł 1. Wprowadzenie do technologii tortów świątecznych**

- Omówienie zasad przygotowania tortów okolicznościowych.
- Charakterystyka biszkoptów tłuszczowych i śmietanowych kremów.
- Praca z barwnikami i higiena przy tortach świątecznych.
- Zasady wyceny i transportu tortów.

## **Moduł 2. Wypiek i przygotowanie kremów**

- Wypiek stabilnego biszkoptu świątecznego.
- Przygotowanie kremu śmietanowego w zimowej tonacji smakowej.
- Łączenie smaków w tortach świątecznych.

## **Moduł 3. Konstrukcja tortu z ukrytym piętrem**

- Montaż tortu o tej samej średnicy pięter.
- Stabilizacja konstrukcji przy użyciu wsporników.
- Zasady pracy z warstwami i zachowanie proporcji.

## **Moduł 4. Techniki dekoracyjne – część I**

- Wykorzystanie kremu maślanego do wykańczania powierzchni.
- Uzyskiwanie ostrych kantów w tortach.
- Przygotowanie powierzchni do dalszej dekoracji.

## **Moduł 5. Techniki dekoracyjne – część II**

- Pokrywanie tortu masą cukrową.
- Temperowanie i dekorowanie czekoladą.
- Tworzenie dekoracji z isomaltu i koronek.
- Aplikacja zamszu na powierzchnię tortu.

## **Moduł 6. Prezentacja i degustacja**

- Finalne wykończenie i aranżacja tortu.
- Prezentacja efektów pracy uczestników.
- Degustacja, analiza technik i podsumowanie szkolenia.
- Wręczenie certyfikatów, wspólne zdjęcia.

----

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 3h teorii i 9h praktyki (jw.)

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Szkolenie cukiernicze realizowane jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących, które umożliwiają uczestnikom praktyczne nabycie umiejętności. Podczas szkolenia cukierniczego stawiamy na praktykę i zaangażowanie uczestników. Każdy pracuje przy własnym stanowisku, krok po kroku przygotowując wypieki i desery. Trener najpierw pokazuje technikę, tłumaczy na co zwrócić uwagę, a następnie uczestnicy sami powtarzają zadania – od wyrabiania ciasta po dekorację gotowych wyrobów. Ważnym elementem jest wspólne omawianie efektów, wymiana doświadczeń i rozwiązywanie typowych problemów, które pojawiają się w pracy cukiernika. Dzięki temu uczestnicy uczą się nie tylko od prowadzącego, ale też od siebie nawzajem.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                       | Prowadzący          | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 7</div> Omówienie zasad przygotowania tortów okolicznościowych; charakterystyka biszkoptów i kremów; praca z barwnikami; higiena, wycena i transport | Ewa Drzewicka-Łyżwa | 14-11-2025            | 09:00               | 11:00               | 02:00         |
| <div>2 z 7</div> Wypiek stabilnego biszkoptu; przygotowanie kremu śmietanowego; łączenie smaków                                                               | Ewa Drzewicka-Łyżwa | 14-11-2025            | 11:00               | 13:00               | 02:00         |
| <div>3 z 7</div> Montaż tortu o tej samej średnicy pięter; stabilizacja konstrukcji; zasady pracy z warstwami                                                 | Ewa Drzewicka-Łyżwa | 14-11-2025            | 13:00               | 15:00               | 02:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                         | Prowadzący          | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>4 z 7</b> Krem maślany; uzyskiwanie ostrych kantów; przygotowanie powierzchni do dekoracji                                   | Ewa Drzewicka-Łyżwa | 14-11-2025            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |
| <b>5 z 7</b> Pokrywanie masą cukrową; temperowanie czekolady; dekoracje z isomaltu i koronek; zamszowanie tortu                 | Ewa Drzewicka-Łyżwa | 14-11-2025            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |
| <b>6 z 7</b> Finalne wykończenie i aranżacja tortu; prezentacja efektów pracy; degustacja i analiza; podsumowanie i certyfikaty | Ewa Drzewicka-Łyżwa | 14-11-2025            | 17:00               | 17:45               | 00:45         |
| <b>7 z 7</b> Walidacja                                                                                                          | -                   | 14-11-2025            | 17:45               | 18:00               | 00:15         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 476,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 1 200,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 123,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 100,00 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Ewa Drzewicka-Łyżwa

Dyplomowana cukierniczka z tytułem mistrzowskim oraz Instruktorka zawodu, od wielu lat aktywnie związana z cukiernictwem artystycznym. Dwukrotna złota medalistka konkursów międzynarodowych, w tym medalistka Mistrzostw Świata. Wielokrotna uczestniczka mistrzostw tortów na targach Expo Sweet w Warszawie, gdzie zdobyła m.in. wicemistrzostwo Europy (2018) oraz wicemistrzostwo Polski (2019).

Specjalizuje się w cukiernictwie dekoratorskim, z pasją i zamiłowaniem rozwijając sztukę sugarcraftingu. Jej prace wyróżniają się dbałością o detal, estetyką i wysokim poziomem technicznym. Prowadząc szkolenia i warsztaty, w przystępny i inspirujący sposób przekazuje wiedzę, zarażając uczestników swoją miłością do cukiernictwa artystycznego.

W ostatnich 5 latach aktywnie rozwija działalność szkoleniową, przygotowując cukierników i pasjonatów do pracy w zawodzie, a także wspierając ich w doskonaleniu umiejętności w zakresie nowoczesnych technik dekoracyjnych. Posiada kwalifikacje i doświadczenie zawodowe nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą rozpoczęcia realizacji usługi rozwojowej wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrytp szkoleniowy

### Informacje dodatkowe

- 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.

Usługa jest zwolniona z podatku VAT na podstawie Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne produkty, sprzęt i akcesoria kuchenne.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej pracowni kulinarnej, spełniającej wymagane standardy higieny i bezpieczeństwa.

Liczebność grupy jest ograniczona, aby zapewnić komfort pracy i indywidualne podejście trenera.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

Wymagana jest Pełnoletność

## Adres

ul. Wiejska 13a

05-802 Pruszków

woj. mazowieckie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Cienkowska**

**E-mail** [akademia@sempreinfo.pl](mailto:akademia@sempreinfo.pl)

**Telefon** (+48) 532 403 425