



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

143 oceny

Szkolenie cukiernicze - MAKARONIKI

Numer usługi 2025/09/11/27524/3001444

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 11 h

📅 06.12.2025 do 06.12.2025

1 200,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

109,09 PLN brutto/h

109,09 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, kucharze, a także wszyscy, którzy chcą nabyć umiejętność tworzenia nowoczesnych francuskich migdałowych przekładanych ciasteczek - MAKARONIKÓW.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	05-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
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 wykonywania samodzielnie nowoczesnych sztukowych francuskich ciastek-MAKARONIKÓW, ich wypieku, tworzenia nadzień, składania, dekorowania i odpowiedniej ekspozycji w witrynie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje bazy do makaroników oraz ich nadzień i wypełnień, odpowiednio dobiera do potrzeb klienta i warunków przechowywania.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji makaroników, ich nadzień i dekoracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie makaroniki, wypieka je, przygotowuje różne rodzaje nadzień, składa makaroniki oraz odpowiednio umie je wyeksponować w witrynie.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich makaroników a także ich nadzień.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	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

DLACZEGO WARTO WZIĄĆ UDZIAŁ W TYM SZKOLENIU Z MAKARONIKÓW

- Podczas tego jednodniowego szkolenia dostaniesz **receptury** oraz nauczysz się, jak robić idealne pyszne tradycyjne francuskie migdałowe ciasteczka zwane makaronikami.
- Nauczysz się piec oraz dostaniesz również przepis na idealne **makaroniki wegańskie** na białku ziemniaczanym.
- Wykonasz makaroniki w **różnych kolorach** i z różnymi **oryginalnymi ganaszami, żelkami, pate de fruit i karmelem**.
- Dowiesz się jaka beza jest najlepsza: włoska, francuska czy może szwajcarska?
- Na szkoleniu przygotowujemy makaroniki metodą **włoską i francuską**.
- Będziemy również uczyć Cię łączenia kolorowego ciasta i **nadawania makaronikom różnych kształtów**.

- Dowiesz się jak należy przechowywać makaroniki.
- Do dekoracji tych przepysznych ciasteczek użyjemy kruszonych orzechów, płatków kwiatów i dekoracji z czekolady.

Wykonamy aż 6 **rodzajów makaroników** przełożonych następującymi smakami:

1. Kokos / Yuzu / Mango
2. Malina / Fiołek
3. Pistacja
4. Kawa / Karmel
5. Bergamotka / Wiśnia
6. Czekolada / Pomarańcza – **Wegańskie**

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych od 8:00 do 16:15- 11h dydaktycznych dziennie.

W trakcie szkolenie przewidziano krótkie przerwy w zależności od potrzeb uczestników .

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych modnych francuskich ciasteczek - MAKARONIKÓW. . Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia. Warunkiem nabycia kwalifikacji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Pracownia spełnia wymogi i potrzeby do pracy z makaronikami (odpowiednio niska temperatura, odpowiednie blaty robocze, piec konwekcyjno-parowy oraz zamrażarka szokowa).

Pracownia wyposażona w materiały niezbędne do prezentacji multimedialnej (rzutnik, ekran, komputer).

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji makaroników.

Ostatecznym potwierdzeniem jego kompetencji i nabytych umiejętności jest końcowa prezentacja własnoręcznie wykonanych produktów: MAKARONIKÓW oraz ich dekoracji.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -makaroniki do oferty swojej firmy.

Jakub Janiuk-prowadzący to szkolenie, posiada doświadczenie w pracy z osobami, które dopiero stawiają pierwsze kroki w zawodzie lub są amatorami i pasjonatami pieczenia ciast, ciasteczek i tortów.

Przed rozpoczęciem usługi każdy z uczestników przedstawia się i prezentuje poziom, jaki posiada, co do tej pory robił, jakie ma potrzeby i czego oczekuje, co pozwala trenerowi dostosować usługę do poziomu całej grupy.

Minimalna liczba uczestników z jednego zakładu pracy - to jedna osoba, która po usłudze będzie w stanie przekazać współpracownikom, receptury oraz nabytą wiedzę współpracownikom lub podwładnym.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenie, omówienie zasad bhp, planu szkolenia itd.	Jakub Janiuk	06-12-2025	08:00	08:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 9 Omówienie niezbędnych surowców i narzędzi do produkcji makaroników, różne rodzaje bezy.	Jakub Janiuk	06-12-2025	08:15	08:30	00:15
3 z 9 Wyrobień i barwienie masy makaronikowej.	Jakub Janiuk	06-12-2025	08:30	11:00	02:30
4 z 9 Przygotowanie ganaszki czekoladowych.	Jakub Janiuk	06-12-2025	11:00	12:00	01:00
5 z 9 Przygotowanie ganaszki owocowych.	Jakub Janiuk	06-12-2025	12:00	13:00	01:00
6 z 9 Przygotowanie różnych dekoracji.	Jakub Janiuk	06-12-2025	13:00	14:30	01:30
7 z 9 Składanie i dekorowanie makaroników.	Jakub Janiuk	06-12-2025	14:30	15:30	01:00
8 z 9 Przygotowanie ekspozycji, omówienie efektów szkolenia, wady makaroników.	Jakub Janiuk	06-12-2025	15:30	16:00	00:30
9 z 9 Walidacja szkolenia	-	06-12-2025	16:00	16:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	109,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	109,09 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jakub Janiuk

Jakub Janiuk – Technolog marki Debic, cukiernik od 12 lat – z zamiłowania i z zawodu. Doświadczenie cukiernicze zdobywał przez 8 lat w Cukierni Czekoladowy oraz na wielu szkoleniach oraz konkursach cukierniczych i lodziarskich. Tegoroczny finalista Polskich Eliminacji do World Chocolate Masters. Zdolny i ambitny, szkolił się u wielu światowej klasy cukierników min. Frank Hassnoot, Andrey Dubovik, Ramon Morato, Michał Iwaniuk, Patryk Szczepański, Maciej Wiśniewski, Sławomir Korczak. W swoich deserach kieruje się minimalizmem i naturalnością. Uwielbia kontakt i pracę z ludźmi – świetnie potrafi przekazywać wiedzę i umiejętności.

Jakub regularnie bierze udział w wielu kursach i konkursach cukierniczych w Polsce i za granicą, dzięki czemu ciągle rozwija technikę cukierniczą i zdolności artystyczne.

Jakub jest również absolwentem wielu szkoleń w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 10cio osobowej.

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). od 08:00 do 16:15

5. W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości minimum 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
20-445 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały, Surowce, Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje, Fartuch z logo szkoły na własność, Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia. 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