



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

988 ocen

CANDY BAR - PRODUKCJA I ARANŻACJA - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/09/17/17498/3014667

📍 Radzionków / stacjonarna

🍽 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 28.03.2026 do 29.03.2026

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

108,33 PLN brutto/h

108,33 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, Restauratorzy, Piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie tworzenia słodkich stołów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	16-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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 Candy Bar, stosowania różnych stylów aranżacji słodkiego stołu oraz samodzielnego przygotowywania umów i planowania pracy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli

wykonywać różnego rodzaju ciastka - makaroniki, mini serniczki, cakesicles, tartaletki, monoporcje z wykorzystaniem suszu kwiatów jadalnych i liofilizowanych owoców.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie tworzy Candy Bar, stosuje różne style aranżacji słodkiego stołu oraz samodzielnie przygotowuje umowy i planuje prace. Wykonuje różnego rodzaju ciastka - makaroniki, mini serniczki, cakesicles, tartaletki, monoporcje z wykorzystaniem suszu kwiatów jadalnych i liofilizowanych owoców.	Charakteryzuje cechy stylów ekspozycji: boho	Wywiad swobodny
	Opisuje zasady kompozycji metody doboru kolorystyki	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje zasady tworzenia umów, określania zadatków, kaucji	Wywiad swobodny
	Opisuje metody planowania ilości wyrobów oraz pracy	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje zasady aranżacji stołu	Wywiad swobodny
	Wykonuje: Makaroniki, Mus zabaglione, Mini serniczki, Cakesicles, Tartaletki, Lolpops, Pate Choux, Monoporcje	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje różne style aranżacji słodkiego stołu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej, przekazuje swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, 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, restauratorów, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie tworzenia słodkich stołów.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Szkolenie w godzinach od 9:00-18:00 (sobota-niedziela)

Cześć teoretyczna

- omówienie cech stylu ekspozycji przykład szkoleniowy
- zasady kompozycji
- dobór kolorystyki
- umowa o dzieło
- zadatki i kaucje
- planowanie ilości gotowych wyrobów
- planowanie pracy- co może oferować Klientowi mała 1 lub 2 osobowa firma
- co wykorzystać do aranżacji - naczynia, meble, coś z niczego

Cześć praktyczna

- Makaroniki cheescake / pomarańcza / cynamon
- Mus zabaglione / galaretka prosseco / świeże owoce
- Mini serniczki pistacjowe
- Cakesicles Brownie / Czarna Porzeczka
- Tartaletka Prażona Gruszka / Mus Waniliowy / Kruszonka Piernikowa
- Lolpops Cytrusowe
- Pate Choux/Konfitura Wisniowa/Namelaka ubijany kokos
- Monoporcja Jogurtowa/ Żelka mango/ Biskopt earl grey
- Wspólna aranżacja słodkiego stołu

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, wypełnienie testu post, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia Candy Bar, stosowania różnych stylów aranżacji słodkiego stołu oraz samodzielnego przygotowywania umów i planowania pracy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wykonywać różnego rodzaju ciastka i desery - makaroniki, miniserniczki, musy, tartaletki, Lolpopsy, Cakesicles, Pate Choux, Monoporcje.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Przywitanie, przedstawienie celu i planu szkolenia	Renata Skała	28-03-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 20 Omówienie cech stylu ekspozycji, przykład szkoleniowy	Renata Skała	28-03-2026	09:30	10:30	01:00
3 z 20 Część teoretyczna: Zasady kompozycji na słodkim stole i dobór kolorystyki	Renata Skała	28-03-2026	10:30	11:30	01:00
4 z 20 Część teoretyczna: Omówienie umowy o dzieło, zadatki i kaucje, planowanie ilości gotowych wyrobów	Renata Skała	28-03-2026	11:30	12:30	01:00
5 z 20 Część teoretyczna: Planowanie pracy – co może oferować mała 1-2 osobowa firma	Renata Skała	28-03-2026	12:30	13:30	01:00
6 z 20 Część teoretyczna: Co wykorzystać do aranżacji – naczynia, meble, elementy dekoracyjne	Renata Skała	28-03-2026	13:30	14:30	01:00
7 z 20 Część praktyczna: Makaroniki cheesecake/pomarańcza/cynamon	Renata Skała	28-03-2026	14:30	15:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 20 Część praktyczna: Mus zabaglione/galeretka prosecco/świeże owoce	Renata Skała	28-03-2026	15:30	16:30	01:00
9 z 20 Część praktyczna: Mini serniczki pistacjowe	Renata Skała	28-03-2026	16:30	17:45	01:15
10 z 20 Część praktyczna: Mini serniczki pistacjowe	Renata Skała	28-03-2026	17:45	18:00	00:15
11 z 20 Powitanie, krótka analiza dnia poprzedniego	Renata Skała	29-03-2026	09:00	09:15	00:15
12 z 20 Część praktyczna: Cakesicles Brownie/zarna Porzeczką	Renata Skała	29-03-2026	09:15	10:00	00:45
13 z 20 Część praktyczna: Tartaletka prażona gruszka/mus waniliowy/kruszonka piernikowa	Renata Skała	29-03-2026	10:00	11:00	01:00
14 z 20 Część praktyczna: Lolpops cytrusowe	Renata Skała	29-03-2026	11:00	12:00	01:00
15 z 20 Część praktyczna: Pate Choux/konfitura wiśniowa/namelka ubijany kokos	Renata Skała	29-03-2026	12:00	13:00	01:00
16 z 20 Część praktyczna: Monoporcja jogurtowa/želka mango/ biszkopt early grey	Renata Skała	29-03-2026	13:00	15:15	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 20 Część praktyczna: Wspólna aranżacja słodkiego stołu	Renata Skała	29-03-2026	15:15	16:30	01:15
18 z 20 Podsumowanie pracy, ocena efektów, omówienie aranżacji	Renata Skała	29-03-2026	16:30	17:30	01:00
19 z 20 Wręczenie Certyfikatów, podsumowanie szkolenia, pytania i odpowiedzi	Renata Skała	29-03-2026	17:30	17:45	00:15
20 z 20 Zakończenie szkolenia, walidacja usługi	-	29-03-2026	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	108,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	108,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1
Renata Skała



Ekspert z zakresu cukiernictwa, właścicielka cukierni/kawiarni SKAŁA. Od lat związana ze słodkim biznesem. Na co dzień zarządza cukiernią/ kawiarnią oraz prowadzi szkolenia w swojej pracowni w Zawierciu.

Renata Skąła, ekspert z zakresu cukiernictwa, właścicielka cukierni/kawiarni SKAŁA. Od lat związana ze słodkim biznesem.

Kwalifikacje zawodowe potwierdza otrzymany w 2018 roku dyplom Mistrza w zawodzie cukiernik. Posiada ukończony kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodów.

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (ilość przeprowadzonych szkoleń rocznie - 6, ilość przeszkolonych rocznie osób - 75). Posiada doświadczenie 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
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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 Knosy 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601