



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

988 ocen

TORTY PIĘTROWE I DEKORACJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/09/17/17498/3014670

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 09.02.2026 do 09.02.2026

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

162,50 PLN brutto/h

162,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	26-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego złożenia tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji.

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

Przywitanie, poznanie uczestników

Część teoretyczna: 7,25 godzin dydaktycznych

- Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów
- Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin - skrypt z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero, Oreo, cytrusowy, na cztery rodzaje biszkoptów, żelki, frużeliny, kremy do tynkowania 3 rodzaje
- Opis różnych technik dekoracji: wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych, praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne
- Omówienie metody transportu

Część praktyczna: 8,75 godzin dydaktycznych

- Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu
- Wbicie wsporników
- Wykonanie dekoracji do końcowego wykończenia złożonych i otynkowanych tortów: koronki, tiulu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu
- Tynkowanie poszczególnych pięter tortu- warstwa okruszkowa i warstwa główna
- Tynkowanie na kant
- Techniki pozbywania się pęknięć, "bul", pęcherzy
- Wykonywanie dekoracji na złożonych tortach piętrowych, wykorzystanie poznanych i omówionych technik dekoracyjnych
- Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi. Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Szkolenie odbywa się 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 tortów piętrowych oraz różnych metod ich dekorowania. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Przywitanie i poznanie uczestników	Agnieszka Damian	09-02-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 15 Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów	Agnieszka Damian	09-02-2026	08:15	09:00	00:45
3 z 15 Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu, wbicie wsporników	Agnieszka Damian	09-02-2026	09:00	09:45	00:45
4 z 15 Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin	Agnieszka Damian	09-02-2026	09:45	10:45	01:00
5 z 15 Wykonanie baz do kremów, frużelin oraz kremów do tynkowania	Agnieszka Damian	09-02-2026	10:45	12:00	01:15
6 z 15 Przerwa	Agnieszka Damian	09-02-2026	12:00	12:15	00:15
7 z 15 Opis różnych technik dekoracji - omówienie	Agnieszka Damian	09-02-2026	12:15	13:45	01:30
8 z 15 Wykonanie dekoracji do końcowego wykończenia złożonych i otynkowanych tortów: koronki, tiulu, brokatu jadalnego, ozdób z masy, ozdób z izomaltu,	Agnieszka Damian	09-02-2026	13:45	15:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 15 Tynkowanie poszczególnych pięter tortu - warstwa okruszkowa i warstwa główna, tynkowanie na kant	Agnieszka Damian	09-02-2026	15:15	16:45	01:30
10 z 15 Przerwa	Agnieszka Damian	09-02-2026	16:45	17:00	00:15
11 z 15 Techniki pozbywania pęknięć, buł i pęcherzy na tortach	Agnieszka Damian	09-02-2026	17:00	17:45	00:45
12 z 15 Wykonanie końcowych dekoracji na złożonych tortach piętrowych, przy wykorzystaniu poznanych, omówionych oraz gotowych elementów	Agnieszka Damian	09-02-2026	17:45	18:30	00:45
13 z 15 Omówienie metod transportu	Agnieszka Damian	09-02-2026	18:30	19:30	01:00
14 z 15 Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości	Agnieszka Damian	09-02-2026	19:30	19:45	00:15
15 z 15 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	-	09-02-2026	19:45	20:00	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	162,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	162,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Damian

Cukiernik z wykształcenia - ukończyła szkołę cukierniczą we Wrocławiu, technolog żywienia, wirtuoz dekoracji w dziedzinie tortów piętrowych. Prowadzi swoją Pracownię cukierniczą od czterech lat. Praktyk i autodydaktyk latami ciągle doskonali swój warsztat i technikę pracy dzięki czemu szkolenia opiera na solidnych fundamentach wiedzy i praktyki. Szkoleniowiec od 2019 roku - przeszkoliła ok. 300 osób. Kwalifikacje/doświadczenie zawodowe zostały nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i 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 Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601