

PRINCIPE Szymon
Sapieha

★★★★★ 4,9 / 5

7 ocen

Kurs: Zielone Kompetencje przy produkcji lodów naturalnych w teorii i praktyce

Numer usługi 2025/09/26/177120/3036217

📍 Orle / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 01.12.2025 do 02.12.2025

3 100,00 PLN brutto

3 100,00 PLN netto

147,62 PLN brutto/h

147,62 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

👉 Początkujący cukiernicy

osoby chcące nauczyć się podstaw nowoczesnych technik tworzenia lodów.

👉 Pracownicy cukierni i restauracji

osoby pragnące poszerzyć swoje umiejętności w zakresie nowoczesnych deserów lodowych.

👉 Pasjonaci cukiernictwa

osoby hobbystycznie zajmujące się cukiernictwem, chcące rozwijać swoje umiejętności.

👉 Osoby planujące otworzyć własną lodziarnię

kurs dostarcza wiedzy potrzebnej do prowadzenia biznesu cukierniczego.

👉 Profesjonaliści

doświadczeni cukiernicy specjalizujący się w wyrabianiu lodów chcący poszerzyć swoje kwalifikacje o nowe techniki.

👉 Uczestnicy projektu „Kierunek – Rozwój”.

👉 Usługa również adresowana dla Uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

24-11-2025

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Kurs Zielone Kompetencje przy produkcji lodów naturalnych w teorii i praktyce przygotowuje do samodzielnego planowania i prowadzenia ekologicznej produkcji lodów naturalnych: uczestnik będzie potrafił dobrać i ocenić surowce, zbilansować recepturę, zastosować i udokumentować proces pasteryzacji, obsłużyć podstawowe urządzenia oraz oprogramowanie wspierające produkcję, a także wdrożyć praktyki ograniczające odpady oraz zużycie energii i wody.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza lody z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady. Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość, lokalność i ślad węglowy.	Używa produktów ekologicznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Unika sztucznych dodatków i konserwantów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Minimalizuje odpady, ogranicza marnowanie żywności poprzez precyzyjne planowanie produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik rozumie procesy technologiczne rzemieślniczej produkcji lodów naturalnych, w tym pasteryzację, dojrzewanie, frezowanie i hartowanie.	Wykorzystuje resztki produktów tj, owoce orzechy do posypek	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opisuje funkcje i przebieg procesu pasteryzacji oraz jego wpływ na jakość lodów.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia etapy dojrzewania i znaczenie frezowania.	Wywiad swobodny
	Wskazuje parametry wpływające na strukturę i trwałość lodów.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik identyfikuje i dobiera surowce do produkcji lodów naturalnych, uwzględniając ich właściwości i wpływ na strukturę oraz smak.	Wymienia główne rodzaje surowców (bazy mleczne, cukry, substancje zagęszczające).	Wywiad swobodny
	Opisuje rolę i dobór substancji zagęszczających.	Wywiad swobodny
	Dobiera surowce do konkretnych rodzajów lodów (mleczne, sorbety, specjalistyczne).	Wywiad swobodny
Uczestnik bilansuje receptury lodowe z wykorzystaniem tabel wartości odżywczych i programu komputerowego, dostosowując je do wymagań produkcji i jakości.	Oblicza podstawowe parametry receptury (tłuszcz, cukry, suche składniki).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wprowadza recepturę do programu bilansującego i interpretuje wyniki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady bilansowania dla różnych typów lodów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik obsługuje pasteryzator oraz podstawowy sprzęt do rzemieślniczej produkcji lodów zgodnie z zasadami BHP i higieny.	Przeprowadza prawidłowo proces pasteryzacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ustawia i obsługuje urządzenia do frezowania i hartowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dbą o higienę stanowiska i sprzętu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Reaguje na potencjalne problemy podczas produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Godziny realizacji szkolenia: Szkolenie obejmuje 21 godzin i 15 minut dydaktycznych (7 godzin i 15 minut dydaktycznych teorii, 12 godzin dydaktycznych praktyki oraz 1 godzina i 15 minut dydaktycznych przerw i 1 godzina i 15 minut dydaktycznych walidacji). Godzina dydaktyczna to 45 minut.

Przerwy: Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Warunki organizacyjne: W trakcie zajęć teoretycznych: samodzielne stanowisko pracy (stół, krzesło). W trakcie zajęć praktycznych: wspólne stanowisko pracy wyposażone we wszystkie potrzebne sprzęty, dostępne po kolei dla każdego uczestnika kursu.

Metoda walidacji: wywiad swobodny i obserwacja w warunkach symulowanych przeprowadzana po zakończonym szkoleniu. Walidator jest tak przygotowany by proces przebiegł sprawnie i walidacją zostali objęci wszyscy uczestnicy. Wyniki walidacji podawane są po usłudze. Firma szkoleniowa poinformuje uczestników o wynikach walidacji.

Grupa docelowa: Początkujący cukiernicy, pracownicy cukierni i restauracji, pasjonaci cukiernictwa, osoby planujące otworzyć własną lodziarnię, profesjonalści, uczestnicy projektu „Kierunek – Rozwój”.

Forma: Teoria i praktyka.

Plan szkolenia:

Dzień I:

czas	długość	sesja	opis
08:00 - 08:30	30 min	teoria	Proces produkcji lodów- pasteryzacja, dojrzewanie, frezowanie, hartowanie. Zielone Kompetencje przy produkcji lodów naturalnych
08:30 - 09:15	45 min	praktyka	
09:15 - 09:35	20 min	teoria	Surowce i ich znaczenie w produkcji lodziarskiej
09:35 - 10:00	25 min	praktyka	
10:00 - 10:20	20 min	teoria	Substancje zagęszczające i tworzące strukturę
10:20 - 10:50	30 min	praktyka	
10:50 - 11:25	35 min	teoria	Lody mleczne- smaki podstawowe, techniki pracy z surowcem
11:25 - 12:00	35 min	praktyka	
12:00 - 12:15	15 min		Przerwa (wliczona w czas usługi)
12:15 - 12:45	30 min	teoria	Baza mleczna, jej odmiany
12:45 - 13:15	30 min	praktyka	

13:15 - 13:45	30 min	teoria	Praca z pasteryzatorem w małej lodziarni
13:45 - 14:15	30 min	praktyka	
14:15 - 16:00	1 godz 45 min	praktyka	Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy (infuzje, rebilans bazy)

Dzień II:

czas	długość	sesja	opis
08:00 - 08:30	30 min	teoria	Sorbety- skład i najczęstsze błędy w produkcji; surowce wspomagające
08:30 - 09:15	45 min	praktyka	
09:15 - 09:35	20 min	teoria	Lody specjalistyczne: wegańskie, keto, dla sportowców
09:35 - 10:00	25 min	praktyka	
10:00 - 10:20	20 min	teoria	Znaczenie cukrów w procesie bilansu
10:20 - 10:50	30 min	praktyka	
10:50 - 11:25	35 min	teoria	Bilans receptur lodowych
11:25 - 12:00	35 min	praktyka	
12:00 - 12:15	15 min		Przerwa (wliczona w czas usługi)
12:15 - 13:00	45 min	praktyka	Praktyczne stosowanie bilansu lodowego
13:00 - 14:00	1 godz	teoria	Tabela wartości do bilansów
14:00 - 15:00	1 godz	praktyka	Obsługa programu do bilansu
15:00 - 16:00	1 godz		Walidacja i wręczenie certyfikatów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 27

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Proces produkcji lodów- pasteryzacja, dojrzewanie, frezowanie, hartowanie. Zielone Kompetencje przy produkcji lodów naturalnych - teoria	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	08:00	08:30	00:30
2 z 27 Proces produkcji lodów- pasteryzacja, dojrzewanie, frezowanie, hartowanie. Zielone Kompetencje przy produkcji lodów naturalnych - praktyka	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	08:30	09:15	00:45
3 z 27 Surowce i ich znaczenie w produkcji lodziarskiej	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	09:15	09:35	00:20
4 z 27 Surowce i ich znaczenie w produkcji lodziarskiej - praktyka	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	09:35	10:00	00:25
5 z 27 Substancje zagęszczające i tworzące strukturę - teoria	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	10:00	10:20	00:20
6 z 27 Substancje zagęszczające i tworzące strukturę - praktyka	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	10:20	10:50	00:30
7 z 27 Lody mleczne- smaki podstawowe, techniki pracy z surowcem - teoria	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	10:50	11:25	00:35

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 27 Lody mleczne- smaki podstawowe, techniki pracy z surowcem - praktyka	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	11:25	12:00	00:35
9 z 27 Przerwa (wliczona w czas usługi)	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	12:00	12:15	00:15
10 z 27 Baza mleczna, jej odmiany - teoria	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	12:15	12:45	00:30
11 z 27 Baza mleczna, jej odmiany - praktyka	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	12:45	13:15	00:30
12 z 27 Praca z pasteryizatorem w małej lodziarni - teoria	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	13:15	13:45	00:30
13 z 27 Praca z pasteryizatorem w małej lodziarni - praktyka	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	13:45	14:15	00:30
14 z 27 Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy (infuzje, rebilans bazy)	SZYMON SAPIEHA	01-12-2025	14:15	16:00	01:45
15 z 27 Sorbety- skład i najczęstsze błędy w produkcji; surowce wspomagające - teoria	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	08:00	08:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 27 Sorbety-skład i najczęstsze błędy w produkcji; surowce wspomagające - praktyka	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	08:30	09:15	00:45
17 z 27 Lody specjalistyczne: wegańskie, keto, dla sportowców - teoria	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	09:15	09:35	00:20
18 z 27 Lody specjalistyczne: wegańskie, keto, dla sportowców - praktyka	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	09:35	10:00	00:25
19 z 27 Znaczenie cukrów w procesie bilansu - teoria	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	10:00	10:20	00:20
20 z 27 Znaczenie cukrów w procesie bilansu - praktyka	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	10:20	10:50	00:30
21 z 27 Bilans receptur lodowych - teoria	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	10:50	11:25	00:35
22 z 27 Bilans receptur lodowych - praktyka	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	11:25	12:00	00:35
23 z 27 Przerwa (wliczona w czas usługi)	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	12:00	12:15	00:15
24 z 27 Praktyczne stosowanie bilansu lodowego	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	12:15	13:00	00:45
25 z 27 Tabela wartości do bilansów	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 27 Obsługa programu do bilansu	SZYMON SAPIEHA	02-12-2025	14:00	15:00	01:00
27 z 27 Walidacja i wręczenie certyfikatów	-	02-12-2025	15:00	16:00	01:00

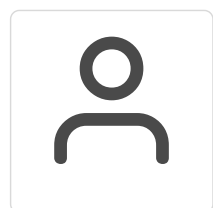
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,62 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,62 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

SZYMON SAPIEHA

Technolog i Mistrz Cukiernictwa. Autor książki "Lody naturalnie", oraz bloga poświęconego lodom rzemieślniczym.

Mistrz cukiernictwa z wieloletnim doświadczeniem w zakresie przeprowadzania szkoleń grupowych i indywidualnych.

Od 7 lat prowadzi własną firmę szkoleniową Principe.

Prowadzi własne lodziarnie Lody by Szymon Sapieha

Uczestniczy w wielu projektach wdrożeniowych dla firm suplementacyjnych.

Współwłaściciel firmy Tony Bambino, która produkuje dodatki do żywności dla cukierni, lodziarni i piekarni.

Posiada doświadczenie w obszarze walidacji w szkoleniach piekarniczo cukierniczych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma szczegółowe materiały szkoleniowe - skrypty.

Materiały będą opracowaniem własnym Prowadzącego.

Informacje dodatkowe

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu.

Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli Dostawcy tych usług.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą, w tym środków trwałych, dojazdu, zakwaterowania.

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

Kompetencja związana z zieloną transformacją.

Adres

ul. Szkolna 19
84-252 Orle
woj. pomorskie

- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Pracownia wyposażona w profesjonalny sprzęt lodziarski potrzebny do realizacji szkolenia (termometr, higrometr, certyfikowany), tak aby zapewnić możliwość zorganizowania szkolenia.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anita Budnik

E-mail budnik.anita@wp.pl

Telefon (+48) 784 386 573