



"SWEET EVENT"
JUSTYNA REK

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie z nowoczesnych technik cukierniczych - torty i monoporcje

Numer usługi 2025/09/27/180776/3038970

📍 Olsztyn / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 20 h
📅 24.11.2025 do 25.11.2025

6 000,00 PLN brutto
6 000,00 PLN netto
300,00 PLN brutto/h
300,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa kierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwojem kompetencji cukierniczych, jak również pracowników z branży gastronomicznej, cukierników, osób prowadzących lub planujących prowadzić działalność w branży cukierniczej. Po jej ukończeniu uczestnicy zostaną oni wyposażeni w kompetencje niezbędne do przygotowywania nowoczesnych wyrobów cukierniczych, tj. tortów i monoporcji, z wykorzystaniem zaawansowanych technik pracy, nowoczesnych narzędzi i technologii cukierniczych.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	23-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa wyposaży uczestników w kompetencje niezbędne do przygotowywania nowoczesnych wyrobów cukierniczych, tj. tortów i monoporcji, z wykorzystaniem zaawansowanych technik pracy, nowoczesnych narzędzi i technologii cukierniczych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik definiuje, rozróżnia i stosuje nowoczesne techniki cukiernicze wykorzystywane przy produkcji tortów i monoporcji.	Uczestnik wymienia co najmniej 5 nowoczesnych technik (np. mirror glaze, insert, aksamitna powłoka, piping art).	Test teoretyczny
	Uczestnik stosuje właściwe techniki cukiernicze przy produkcji tortów i monoporcji.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik dobiera odpowiednie składniki i narzędzia do konkretnej techniki cukierniczej.	Uczestnik poprawnie wskazuje właściwości i zastosowania poszczególnych składników podczas pracy.	Test teoretyczny
	Uczestnik podczas pracy dostosowuje odpowiednie narzędzia do wybranej techniki cukierniczej.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przygotowuje różne rodzaje spodów i insertów.	Uczestnik samodzielnie wykonuje minimum dwa różne spody (np. biszkopt, brownie) zgodnie z recepturą.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik rozróżnia i samodzielnie przygotowuje cztery inserty.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik wykonuje desery z użyciem nowoczesnych form.	Uczestnik samodzielnie składa monoporcje w formach silikonowych.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik składa torty, w tym torty piętrowe oraz je dekoruje z wykorzystaniem nowoczesnych technik.	Uczestnik z wykorzystaniem wcześniej przygotowanych składników samodzielnie składa tort.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik stosuje odpowiednią technikę do piętrowania tortów.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik samodzielnie dokonuje dekoracji tortów oraz monoporcji z wykorzystaniem minimum dwóch różnych technik.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik ustala oczekiwania klientów względem składanego zamówienia na torty.	Uczestnik rozpoznaje potrzeby ustalając okazję, termin realizacji, liczbę gości i inne.	Test teoretyczny
	Uczestnik dobiera kolorystykę, smaki i kształty tortów oraz monoporcji adekwatne do oczekiwań klientów	Test teoretyczny
		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?

TAK

Program

Cel usługi: usługa wyposaży uczestników w kompetencje niezbędne do przygotowywania nowoczesnych wyrobów cukierniczych, tj. tortów i monoporcji, z wykorzystaniem zaawansowanych technik pracy, nowoczesnych narzędzi i technologii cukierniczych.

Usługa kierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwojem kompetencji cukierniczych, jak również pracowników z branży gastronomicznej, cukierników, osób prowadzących lub planujących prowadzić działalność w branży cukierniczej. Po jej ukończeniu uczestnicy zostaną wyposażeni w kompetencje niezbędne do przygotowywania nowoczesnych wyrobów cukierniczych, tj. tortów i monoporcji, z wykorzystaniem zaawansowanych technik pracy, nowoczesnych narzędzi i technologii cukierniczych.

Usługa będzie realizowana w małych grupach szkoleniowych. Organizator zapewnia niezbędne materiały dydaktyczne do wypieków, w tym: produkty, półprodukty oraz drobny sprzęt gastronomiczny. Sala szkoleniowa wyposażona będzie w niezbędne sprzęty i urządzenia gastronomiczne do realizacji zajęć praktycznych, w pełni sprawne. Przebywanie w sali szkoleniowej pod nieobecność instruktora lub samodzielne korzystanie ze sprzętów, urządzeń, w tym drobnych narzędzi ostrych jest surowo zabronione. Organizator zastrzega, że za nieprzestrzeganie lub niedostosowywanie się do poleceń instruktora uczestnik może zostać wydalony z zajęć.

Uczestnikom rekomendowane jest zapoznanie się przed usługą we własnym zakresie z aktualnymi trendami zdobień i wykonywania różnymi technikami tortów i monoporcji celem łatwiejszego przyswojenia materiału dydaktycznego i praktyki realizowanej podczas usługi.

Usługa oraz prowadzone w jej ramach działania, podzielone zostały na pięć modułów tematycznych:

Dzień 1. Moduł I. Spody.

1. Wypiekanie różnych rodzajów spodów do tortów (kruche, biszkopty)
2. Wypiekanie spodów do monoporcji (biszkopt, brownie, dacquoise).

Moduł II. Inserty.

1. Przygotowywanie żelek.
2. Przygotowywanie frużelin.
3. Przygotowywanie konfitur.
4. Przygotowywanie crunchów.
5. Przygotowywanie kremów stabilizowanych.

Dzień 2. Moduł III. Musy. Składanie monoporcji.

1. Przygotowywaniu musów.
2. Składanie monoporcji w formach silikonowych.

Moduł IV. Składanie tortów. Przygotowanie do dekoracji.

1. Składanie tortów.
2. Przygotowanie kremów i musów do dekoracji.

Moduł V. Dekorowanie.

1. Dekorowanie monoporcji.
2. Dekorowanie tortów.

Moduł VI. Walidacja wiedzy i umiejętności - test teoretyczny, analiza dowodów i deklaracji

Walidację przeprowadza walidator w czasie przeznaczonym na walidację bez udziału uczestników. Minimalny próg zaliczenia z obu metod walidacji to 80%.

Test teoretyczny:

Trener rozda test teoretyczny, przy zastrzeżeniu, że nie będzie ingerować w jakiegokolwiek formie w ocenę wyników testu ani w proces jego wypełniania. Następnie je zbierze.

Analiza dowodów i deklaracji:

Trener w trakcie zajęć dokonuje na różnych etapach nagrań i zdjęć wykonywania przez poszczególnych uczestników zadań praktycznych, które następnie zostaną udostępnione walidatorowi. Uczestnicy powinni wyrazić stosowną zgodę na nagrywanie ich wizerunku wyłącznie celem przedłożenia dowodów walidatorowi, bądź poinformować osobę dokonującą utrwalenia ich wizerunku o braku wyrażania stosownej zgody, wówczas nagranie zostanie przeprowadzone w sposób uniemożliwiający identyfikację wizerunku uczestnika.

Walidator będzie włączony dopiero na etapie oceny i weryfikacji efektów uczenia się uczestników. Nie bierze bezpośrednio udziału w procesie kształcenia i nie podejmuje działań związanych z tworzeniem i kompletowaniem dokumentacji walidacyjnej.

Test teoretyczny - minimalny próg zaliczenia 80% poprawnych odpowiedzi.

Analiza zebranych dowodów i deklaracji - minimalny próg zaliczenia 80% przedłożonych dowodów i deklaracji zawiera poprawnie wykonane kryteria weryfikacji.

Walidacja prowadzona stacjonarnie pod adresem: ul. Rzędziana 18, 11-041 Olsztyn

Kurs trwa 20 godz. dydaktycznych. Przerwy wliczają się w czas trwania kursu. Krótkie przerwy dostosowane są do tempa pracy uczestników podczas szkolenia. 1h dydaktyczna (szkoleniowa) = 45 min

Zajęcia teoretyczne – 4h dydaktyczne i 15 min

Zajęcia praktyczne i walidacja – 14h dydaktyczne i 15 min

Przerwy - 1h dydaktyczna i 15 min

Lista obecności podpisywana przez uczestników kursu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wypiekanie różnych rodzajów biszkoptów do tortów - teoria 1h, praktyka 2h i 15 min	Justyna Rek	24-11-2025	08:00	10:30	02:30
2 z 12 Przerwa	Justyna Rek	24-11-2025	10:30	10:45	00:15
3 z 12 Wypiekanie spodów do monoporcji (biszkopt, brownie, dacquoise) - teoria 30 min, praktyka 2h i 30 min	Justyna Rek	24-11-2025	10:45	13:15	02:30
4 z 12 Przerwa	Justyna Rek	24-11-2025	13:15	13:30	00:15
5 z 12 Inserty w tortach i monoporcjach; Przygotowywanie żelek, frużelin, konfitur, crunchów i kremów stabilizowanych - 30 min teoria, praktyka 2h	Justyna Rek	24-11-2025	13:30	15:30	02:00
6 z 12 Przygotowywanie musów. Składanie monoporcji w formach silikonowych z użyciem wcześniej przygotowanych żelek, crunchie, spodów - teoria 30 min; 2h i 30 min praktyka	Justyna Rek	25-11-2025	08:00	10:30	02:30
7 z 12 Przerwa	Justyna Rek	25-11-2025	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 12 Składanie tortów. Przygotowywanie kremów i polew do dekoracji - teoria 30 min; 2h praktyka	Justyna Rek	25-11-2025	10:45	12:45	02:00
9 z 12 Przerwa	Justyna Rek	25-11-2025	12:45	13:00	00:15
10 z 12 Dekorowanie tortów i monoporcji - teoria 30 min; 2h min praktyka	Justyna Rek	25-11-2025	13:00	15:00	02:00
11 z 12 Walidacja - test teoretyczny, zebranie dowodów i deklaracji	Justyna Rek	25-11-2025	15:00	15:15	00:15
12 z 12 Walidacja - analiza testu teoretycznego, analiza dowodów i deklaracji	-	25-11-2025	15:15	15:30	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	300,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	300,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Justyna Rek

Pastry chef. Absolwentka University of Minnesota- College of Agricultural, Food and Environmental Sciences, Zawodowy cukiernik. Przygotowuje profesjonalne, wyszukane bufety ze słodkościami dla najbardziej wymagających klientów na ważne życiowe i firmowe (biznesowe) uroczystości. Od wielu lat współpracuje z restauracjami w celu udoskonalania menu ze słodkościami. Swoje kompetencje i umiejętności cukiernicze doskonaliła u boku wybitnych mistrzów cukiernictwa, takich jak: Gregory Doyen, Dimitris Chronopoulous, Daniel Alvarez, Antonio Bachour, Wiesław Kucia, Tomasz Deker, Krzysztof Illicki, Kacper Barzyk, Kamil Szulc, Marek Moskwa. Od 2018 prowadzi czynną działalność cukierniczą, realizując zamówienia na słodkie bufety. Jest również właścicielką przedsiębiorstwa SWEET EVENT oraz właścicielką marki LULU, rozpoznawalnej zarówno w kraju jak i na rynkach zagranicznych w wypiekach ciast i tortów. Od 2020 prowadzi intensywne szkolenia, kursy indywidualne i warsztaty w zakresie monoporcji, słodkich stołów, słodkich wypieków i konfekcji czekoladowej. Zrealizowała ponad 200h szkoleniowych w ciągu ostatnich 24 m-cy liczone od daty rozpoczęcia realizacji usługi z ww. obszarów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W cenie szkolenia zapewnione są wszystkie niezbędne, będące najwyższej jakości składniki i produkty spożywcze.

Uczestnik otrzyma imienny certyfikat ukończenia szkolenia.

Uczestnik otrzyma skrypt z przepisami w wersji papierowej. Skrypt będzie przekazany najpóźniej w dniu rozpoczęcia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik nie musi posiadać wiedzy i doświadczenia we wskazanych zakresach.

Uczestnik ma obowiązek zapisania się na usługę przez BUR co najmniej na 1 dzień przed rozpoczęciem realizacji usługi.

Uczestnik wyraża zgodę na rejestrowanie dźwięku oraz obrazu podczas szkolenia na potrzeby przeprowadzenia walidacji. Uczestnik będzie poinformowany o celach nagrywania.

Wymagana obecność na poziomie minimum 80%.

Organizator zapewnia realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027. Zatem uczestnik ze szczególnymi potrzebami powinien na co najmniej 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem kursu zgłosić Organizatorowi dodatkowe wymagania/swoje potrzeby umożliwiające mu udział w usłudze.

Informacje dodatkowe

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa z dofinansowaniem może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

Podstawa zwolnienia z VAT: § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień - w przypadku dofinansowania w co najmniej 70%.

W przypadku braku dofinansowania lub dofinansowania na poziomie niższym niż 70% - do ceny usługi należy doliczyć 23% VAT.

Kurs nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności Organizator nie pokrywa oraz nie dokonuje zwrotu kosztów związanych z dojazdem uczestnika na usługę, jego zakwaterowaniem oraz wyżywieniem.

Adres

ul. Rzędziana 18

11-041 Olsztyn

woj. warmińsko-mazurskie

LULU Pracownia Cukiernicza (Sweet Event Justyna Rek)

Walidacja pod adresem: ul. Rzędziana 18, 11-041 Olsztyn

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Miejsce spełnia bezpieczne i higieniczne warunki pracy.

Kontakt



Justyna Rek

E-mail szkolenia@cukiernialulu.pl

Telefon (+48) 502 093 002