

**Torty od A do Z: Produkcja, Dekoracja,
Wycena + ATRAPA**

Numer usługi 2025/09/30/41749/3043878

2 000,00 PLN brutto

2 000,00 PLN netto

111,11 PLN brutto/h

111,11 PLN netto/h

Pośrednictwo

Biznesowe Maciej

Pyszka

★★★★★ 4,9 / 5

225 ocen

📍 Elbląg / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 15.11.2025 do 16.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą rozpocząć lub rozwinąć działalność w branży cukierniczej – zarówno hobbystów, pasjonatów pieczenia, jak i osób planujących założyć własną pracownię tortów lub świadczyć usługi okolicznościowe. Uczestnikami mogą być również pracownicy cukierni, kawiarni i firm cateringowych, którzy chcą poszerzyć ofertę o nowoczesne techniki dekoracji, wyceny oraz tworzenia atrap tortów na potrzeby eventów i sesji zdjęciowych. Szkolenie dedykowane jest także osobom chcącym profesjonalizować swoje umiejętności i świadczyć usługi na poziomie komercyjnym.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	14-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
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 uczestników do samodzielnego projektowania i wykonywania tortów okolicznościowych poprzez opanowanie technik wypieku, tynkowania i dekoracji, umiejętność tworzenia realistycznych atrap tortów oraz zdobycie wiedzy w zakresie kalkulacji kosztów i profesjonalnej wyceny swoich usług.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi przygotować biszkopt oraz inne rodzaje spodów tortowych zgodnie z zasadami technologii cukierniczej.	Dobiera odpowiednie proporcje składników do rodzaju ciasta.	Wywiad swobodny
	Wypieka spód tortowy o właściwej strukturze i wilgotności.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Potrafi ocenić, czy biszkopt jest prawidłowo wypieczony i gotowy do dalszej pracy.	Wywiad swobodny
Uczestnik zna techniki tynkowania i obkładania tortów, w tym pracę z kremami, masą cukrową i ganache.	Równomiernie nakłada krem / ganache na powierzchnię tortu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wygładza tynk tak, aby uzyskać estetyczną i stabilną powierzchnię.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Potrafi zastosować odpowiedni rodzaj tynku do stylu tortu.	Wywiad swobodny
Uczestnik umie tworzyć dekoracje manualne i gotowe kompozycje z wykorzystaniem różnych materiałów (krem, masa cukrowa, wydruki jadalne, kwiaty, toppersy).	Wykonuje dekoracje zgodnie z projektem i proporcjami tortu.	Wywiad swobodny
	Stosuje materiały spożywcze zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i estetyki.	Wywiad swobodny
Uczestnik potrafi wykonać atrapę tortu na potrzeby ekspozycji, sesji zdjęciowych lub eventów.	Dobiera materiały odpowiednie do wykonania trwałej atrapy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Odwzorowuje wygląd prawdziwego tortu w sposób realistyczny.	Wywiad swobodny
	Potrafi zabezpieczyć atrapę przed zniszczeniem podczas transportu lub ekspozycji.	Wywiad swobodny
Uczestnik zna zasady kalkulacji kosztów i potrafi samodzielnie wycenić tort w oparciu o czas pracy, surowce i stopień skomplikowania.	Oblicza koszt składników oraz roboczogodziny.	Wywiad swobodny
	Uwzględnia marżę oraz indywidualne potrzeby klienta.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik umie przygotować ofertę dla klienta oraz zaprezentować gotowy produkt w atrakcyjny sposób (pakowanie, fotografia, social media).	Przygotowuje opis tortu w formie oferty lub posta sprzedażowego.	Wywiad swobodny
	Komponuje zdjęcie / prezentację produktu w estetyczny sposób.	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

Dzień 1 – Produkcja i baza techniczna (9h)

09:00–10:30 – Wprowadzenie do technologii tortów okolicznościowych: rodzaje tortów, style, trendy

10:30–10:45 – *Przerwa 15 minut*

10:45–12:15 – Przygotowanie spodów tortowych: biszkopt klasyczny, czekoladowy, alternatywne bazy (beza, brownie, kruche)

12:15–13:45 – Kremy i nadzienia: ganache, śmietanowe, maślane, owocowe – dobór do stylu tortu

13:45–15:15 – Ćwiczenia praktyczne: tynkowanie tortu i wygładzanie powierzchni

15:15–17:00 – Ćwiczenia praktyczne: obkładanie masą cukrową / ganache i przygotowanie tortu pod dekorację

17:00–18:00 – Q&A i konsultacje indywidualne

Dzień 2 – Dekoracja, atrapa i wycena (9h)

09:00–10:30 – Dekoracje manualne: masa cukrowa, krem, wydruki jadalne, toppers, kompozycje kwiatowe

10:30–10:45 – *Przerwa 15 minut*

10:45–12:15 – Ćwiczenia praktyczne: wykonanie zestawu dekoracji (np. kwiaty, falbanki, drip)

12:15–13:45 – Tworzenie atrapy tortów – materiały, techniki, praktyczne zastosowania

13:45–15:15 – Ćwiczenia praktyczne: wykonanie mini atrapy tortu

15:15–16:00 – Kalkulacja kosztów i metodologia wyceny tortów krok po kroku

16:00–17:00 – Tworzenie oferty dla klienta i prezentacja produktu (pakowanie, fotografia, social media)

17:00–18:00 – **WALIDACJA** – prezentacja wykonanych prac / omówienie efektów / autorefleksja i rekomendacje rozwojowe

Szkolenie w formie zdalnej w czasie rzeczywistym trwa 18 godzin, przerwy wliczają się w czas szkolenia. Część teoretyczna trwa 10 godzin i 45 minut, część praktyczna 6 godzin i 15 minut, a walidacja 1 godzinę.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Wprowadzenie do technologii tortów okolicznościowych: rodzaje tortów, style, trendy	Marlena Doroś	15-11-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 15 Przerwa	Marlena Doroś	15-11-2025	10:30	10:45	00:15
3 z 15 Przygotowanie spodów tortowych: biszkopt klasyczny, czekoladowy, alternatywne bazy (beza, brownie, kruche)	Marlena Doroś	15-11-2025	10:45	12:15	01:30
4 z 15 Kremy i nadzienia: ganache, śmietanowe, maślane, owocowe – dobór do stylu tortu	Marlena Doroś	15-11-2025	12:15	13:45	01:30
5 z 15 Ćwiczenia praktyczne: tynkowanie tortu i wygładzanie powierzchni	Marlena Doroś	15-11-2025	13:45	15:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 15 Ćwiczenia praktyczne: obkładanie masą cukrową / ganache i przygotowanie tortu pod dekorację	Marlena Doroś	15-11-2025	15:15	17:00	01:45
7 z 15 Q&A i konsultacje indywidualne	Marlena Doroś	15-11-2025	17:00	18:15	01:15
8 z 15 Dekoracje manualne: masa cukrowa, krem, wydruki jadalne, toppers, kompozycje kwiatowe	Marlena Doroś	16-11-2025	09:00	10:30	01:30
9 z 15 Przerwa	Marlena Doroś	16-11-2025	10:30	10:45	00:15
10 z 15 Ćwiczenia praktyczne: wykonanie zestawu dekoracji (np. kwiaty, falbanki, drip)	Marlena Doroś	16-11-2025	10:45	12:15	01:30
11 z 15 Tworzenie atrap tortów – materiały, techniki, praktyczne zastosowania	Marlena Doroś	16-11-2025	12:15	13:45	01:30
12 z 15 Ćwiczenia praktyczne: wykonanie mini atrapy tortu	Marlena Doroś	16-11-2025	13:45	15:15	01:30
13 z 15 Kalkulacja kosztów i metodologia wyceny tortów krok po kroku	Marlena Doroś	16-11-2025	15:15	16:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 15 Tworzenie oferty dla klienta i prezentacja produktu (pakowanie, fotografia, social media)	Marlena Doroś	16-11-2025	16:00	17:15	01:15
15 z 15 WALIDACJA	Marlena Doroś	16-11-2025	17:15	18:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	111,11 PLN
Koszt osobogodziny netto	111,11 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marlena Doroś

Marlena Doroś to doświadczona trenerka w obszarze cukiernictwa artystycznego, specjalizująca się w tworzeniu tortów okolicznościowych i dekoracji cukierniczych. Posiada bogaty zestaw kwalifikacji zawodowych potwierdzonych ukończonymi kursami cukierniczymi i certyfikatami branżowymi. Od 9 lat pracuje jako sugarcrafter, rozwijając swoje umiejętności w zakresie nowoczesnych technik dekoracji i projektowania tortów piętrowych. Brała udział w licznych konkursach branżowych, co pozwoliło jej na stały kontakt z najnowszymi trendami w cukiernictwie.

Od 6 lat prowadzi szkolenia praktyczne i warsztaty, dzieląc się wiedzą i doświadczeniem z osobami chcącymi rozwijać swoje umiejętności cukiernicze – zarówno zawodowo, jak i hobbystycznie. W pracy trenerskiej łączy profesjonalizm z pasją, kładąc nacisk na praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy i kreatywne podejście do sztuki cukierniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- materiały cukiernicze
- narzędzia cukiernicze
- składniki

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zapisanie się na usługę z użyciem odpowiedniego nr ID wsparcia.

Warunkiem do zaliczenia szkolenia jest uczestniczenie w 100% szkolenia, aktywność w jego czasie oraz pozytywny wynik walidacji.

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna stawki

zwolnionej: Rozporządzenie Ministra finansów z 20 grudnia 2013 w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. poz. 1722 z 31.12.2013) art. 3 pkt 1 ust. 14 " Zwalnia się od podatku:..... usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych oraz świadczenie usług i dostawę towarów ściśle z tymi usługami związane"

Adres

ul. Warszawska 62

82-300 Elbląg

woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



Weronika Pasieba

E-mail projekty@posrednictwobiznesowe.pl

Telefon (+48) 530 163 879