



Torty od podstaw

Numer usługi 2025/09/30/41749/3044193

1 000,00 PLN brutto

1 000,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

Pośrednictwo

Biznesowe Maciej

Pyszka

★★★★★ 4,9 / 5

225 ocen

📍 Elbląg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 22.11.2025 do 22.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie „ Torty od podstaw ” jest przeznaczone dla osób, które dopiero rozpoczynają swoją przygodę z cukiernictwem i chcą nauczyć się od zera przygotowywania oraz dekorowania tortów. Skierowane jest również do pasjonatów domowego pieczenia, którzy pragną rozwinąć swoje umiejętności i tworzyć wypieki o jakości profesjonalnej.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	21-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
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 edukacyjnym szkolenia „Torty od podstaw” jest wyposażenie uczestników w praktyczne umiejętności niezbędne do samodzielnego przygotowania tortów – od wypieczenia biszkoptu, poprzez dobór i przygotowanie kremów, aż po estetyczne wykończenie i dekorację. Uczestnicy nauczą się krok po kroku planować, wykonywać i bezpiecznie

przechowywać torty okazjonalne, tak aby finalny produkt był nie tylko smaczny, ale również stabilny i atrakcyjny wizualnie. Dzięki szkoleniu zyskają pewność w pracy z różny

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi przygotować biszkopt oraz inne spody tortowe o odpowiedniej strukturze i smaku	Dobiera odpowiednie proporcje składników zgodnie z recepturą.	Wywiad swobodny
	Wypieka spód tortowy o prawidłowej wilgotności i konsystencji.	Wywiad swobodny
	Potrafi ocenić gotowość ciasta do dalszej pracy (kruchomość, sprężystość, stopień wypieczenia).	Wywiad swobodny
Uczestnik zna podstawowe techniki przygotowywania i łączenia kremów oraz nadzień tortowych	Przygotowuje kremy o właściwej konsystencji i smaku.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Łączy warstwy tortu, zachowując równomierną grubość i strukturę.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Potrafi dopasować typ kremu do rodzaju tortu i jego przeznaczenia.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi poprawnie złożyć i zabezpieczyć tort, aby był stabilny i gotowy do dekoracji	Używa odpowiednich narzędzi i technik do składania tortu.	Wywiad swobodny
	Dbą o równomierne rozłożenie kremu i nadzienia.	Wywiad swobodny
	Zabezpiecza tort przed osunięciem warstw i odkształceniem.	Wywiad swobodny
Uczestnik zna różne techniki dekoracji tortów i potrafi je zastosować w praktyce	Wykonuje dekoracje zgodnie z projektem lub wzorem.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje różne materiały (masa cukrowa, krem, toppers, kwiaty) w sposób estetyczny i bezpieczny.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Potrafi komponować dekoracje spójnie kolorystycznie i stylowo.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi zaplanować i wykonać prosty tort okazjonalny od podstaw, dbając o jego estetykę i walory smakowe	Tworzy plan pracy obejmujący wybór spodu, kremu, dekoracji i sposobu prezentacji tortu.	Wywiad swobodny
	Samodzielnie wykonuje tort zgodnie z planem.	Wywiad swobodny
	Potrafi ocenić finalny efekt pod względem estetyki, smaku i stabilności.	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

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

10:30–10:45 – *Przerwa 15 minut*

10:45–12:15 – Przygotowanie spodów tortowych: biszkopt, ciasto czekoladowe, alternatywne spody

12:15–13:15 – Przygotowanie kremów i nadziei: ganache, kremy maślane, śmietanowe, owocowe

13:15–14:15 – **Ćwiczenia praktyczne:** składanie tortu i tynkowanie (masa cukrowa / krem)

14:15–15:15 – **Ćwiczenia praktyczne:** dekoracje tortu – masa cukrowa, kwiaty, toppers, drip

15:15–16:00 – Tworzenie prostego tortu okolicznościowego od podstaw (kompozycja, estetyka, smak)

16:00–17:00 – **Walidacja usługi:** prezentacja wykonanych tortów, podsumowanie efektów, autorefleksja i rekomendacje rozwojowe

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie do cukiernictwa i technologii tortów okolicznościowych: rodzaje tortów, style, trendy	Marlena Doroś	22-11-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 8 Przerwa	Marlena Doroś	22-11-2025	10:30	10:45	00:15
3 z 8 Przygotowanie spodów tortowych: biszkopt, ciasto czekoladowe, alternatywne spody	Marlena Doroś	22-11-2025	10:45	12:15	01:30
4 z 8 Przygotowanie kremów i nadzień: ganache, kremy maślane, śmietanowe, owocowe	Marlena Doroś	22-11-2025	12:15	13:15	01:00
5 z 8 Ćwiczenia praktyczne: składanie tortu i tynkowanie (masa cukrowa / krem)	Marlena Doroś	22-11-2025	13:15	14:15	01:00
6 z 8 Ćwiczenia praktyczne: dekoracje tortu – masa cukrowa, kwiaty, toppers, drip	Marlena Doroś	22-11-2025	14:15	15:15	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Tworzenie prostego tortu okolicznościowego od podstaw (kompozycja, estetyka, smak)	Marlena Doroś	22-11-2025	15:15	16:15	01:00
8 z 8 Walidacja usługi	Marlena Doroś	22-11-2025	16:15	17:15	01:00

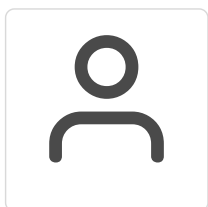
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 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"

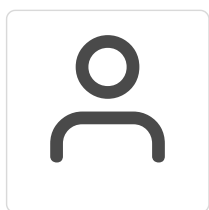
Adres

Elbląg 62

82-300 Elbląg

woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



Weronika Pasieba

E-mail projekty@posrednictwobiznesowe.pl

Telefon (+48) 530 163 879