



Słodki Stół: Najmodniejsze Tajniki Sezonu

Numer usługi 2025/09/30/41749/3044292

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

📅 17.11.2025 do 18.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży cukierniczej, gastronomicznej oraz eventowej, które chcą wzbogacić swoją ofertę o nowoczesne i efektowne aranżacje słodkich stołów. Uczestnikami mogą być cukiernicy, dekoratorzy tortów, właściciele kawiarni, pracownicy cateringu oraz osoby prowadzące własną działalność w zakresie wypieków i deserów. Szkolenie jest również dedykowane pasjonatom pieczenia i dekorowania, którzy chcą poznać najnowsze trendy sezonowe, techniki stylizacji stołów słodkich i sposoby komponowania atrakcyjnych aranżacji na imprezy okolicznościowe, wesela czy eventy tematyczne.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	16-11-2025
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 aranżowania atrakcyjnych słodkich stołów zgodnie z aktualnymi trendami sezonowymi, poprzez zdobycie praktycznych umiejętności w doborze słodkości, dekoracji, kolorystyki i kompozycji wizualnej, tak aby prezentacja była estetyczna, spójna i przyciągająca uwagę uczestników wydarzeń okolicznościowych i eventów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi zaplanować aranżację słodkiego stołu zgodnie z aktualnymi trendami sezonowymi	Opracowuje plan stołu uwzględniający sezonowe dekoracje i motywy.	Wywiad swobodny
	Dobiera elementy stołu w spójny sposób pod względem stylu i kolorystyki.	Wywiad swobodny
Uczestnik zna zasady doboru słodkości, kolorystyki i dekoracji, aby kompozycja była spójna i estetyczna	Potrafi dobrać rodzaje słodkości odpowiednio do stylu i tematu wydarzenia.	Wywiad swobodny
	Wybiera dekoracje i dodatki tak, aby całość była harmonijna wizualnie.	Wywiad swobodny
Uczestnik potrafi samodzielnie przygotować i zaaranżować elementy stołu słodkiego, w tym wypieki, desery i dekoracje jadalne	Przygotowuje wypieki i dekoracje zgodnie z recepturami i standardami higieny.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Samodzielnie rozmieszcza produkty na stole zgodnie z planem aranżacji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi wykorzystać techniki stylizacji stołów i ustawienia produktów, aby całość była atrakcyjna wizualnie	Stosuje odpowiednie proporcje i wysokości elementów stołu.	Wywiad swobodny
	Umiejętnie eksponuje kluczowe produkty, tworząc efekt „wow”.	Wywiad swobodny
Uczestnik potrafi ocenić i udoskonalić przygotowaną aranżację słodkiego stołu, biorąc pod uwagę feedback i wymagania klienta	Analizuje mocne i słabe strony aranżacji.	Wywiad swobodny
	Wprowadza zmiany poprawiające estetykę lub funkcjonalność stołu zgodnie z sugestiami.	Wywiad swobodny
	Sporządza dokument lub prezentację oferty uwzględniającą produkty, dekoracje i wycenę.	Wywiad swobodny
	Przedstawia propozycję w formie jasnej, przejrzystej i atrakcyjnej wizualnie.	Wywiad swobodny
Uczestnik potrafi przygotować propozycję oferty dla klienta, prezentującą aranżację słodkiego stołu w sposób profesjonalny i atrakcyjny		

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 – Planowanie i przygotowanie elementów stołu (09:00–18:00)

09:00–10:30 – Wprowadzenie do aranżacji słodkich stołów: trendy sezonowe, style, inspiracje

10:30–10:45 – *Przerwa 15 minut*

10:45–12:15 – Dobór słodkości i dekoracji do tematu i okazji

12:15–13:45 – Przygotowanie wypieków i deserów: biszkopty, ciasta, desery w pucharkach

13:45–15:15 – **Ćwiczenia praktyczne:** przygotowanie dekoracji jadalnych (masa cukrowa, toppers, kwiaty)

15:15–16:45 – **Ćwiczenia praktyczne:** przygotowanie elementów stołu zgodnie z wybranym motywem

16:45–18:15 – Podsumowanie dnia, omówienie efektów praktycznych i wskazówki do dnia drugiego

Dzień 2 – Stylizacja stołu i prezentacja (09:00–18:00)

09:00–10:30 – Techniki stylizacji stołów: proporcje, wysokość elementów, ekspozycja produktów

10:30–10:45 – *Przerwa 15 minut*

10:45–12:15 – **Ćwiczenia praktyczne:** układanie słodkiego stołu zgodnie z planem aranżacji

12:15–13:45 – Prezentacja produktów: pakowanie, estetyka, fotografia i przygotowanie do wydarzenia

13:45–15:15 – **Ćwiczenia praktyczne:** finalizacja aranżacji stołu i dopracowanie detali dekoracyjnych

15:15–16:15 – Przygotowanie propozycji oferty dla klienta, w tym prezentacja aranżacji i wycena

16:15–17:15 – **Ćwiczenia praktyczne:** poprawki i doszlifowanie aranżacji zgodnie z feedbackiem

17:15–18:15 – **Walidacja usługi**

Szkolenie w formie zdalnej w czasie rzeczywistym trwa 18 godzin, przerwy nie wliczają się w czas szkolenia. Część teoretyczna trwa 10 godzin i 45 minut, część praktyczna 7 godzin, a walidacja 1 godzinę i 15 minut.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Wprowadzenie do aranżacji słodkich stołów: trendy sezonowe, style, inspiracje	Marlena Doroś	17-11-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 15 Przerwa	Marlena Doroś	17-11-2025	10:30	10:45	00:15
3 z 15 Dobór słodkości i dekoracji do tematu i okazji	Marlena Doroś	17-11-2025	10:45	12:15	01:30
4 z 15 Przygotowanie wypieków i deserów: biszkopty, ciasta, desery w pucharkach	Marlena Doroś	17-11-2025	12:15	13:45	01:30
5 z 15 Ćwiczenia praktyczne: przygotowanie dekoracji jadalnych (masa cukrowa, toppers, kwiaty)	Marlena Doroś	17-11-2025	13:45	15:15	01:30
6 z 15 Ćwiczenia praktyczne: przygotowanie elementów stołu zgodnie z wybranym motywem	Marlena Doroś	17-11-2025	15:15	16:45	01:30
7 z 15 Podsumowanie dnia, omówienie efektów praktycznych i wskazówki do dnia drugiego	Marlena Doroś	17-11-2025	16:45	18:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 15 Techniki stylizacji stołów: proporcje, wysokość elementów, ekspozycja produktów	Marlena Doroś	18-11-2025	09:00	10:30	01:30
9 z 15 Przerwa	Marlena Doroś	18-11-2025	10:30	10:45	00:15
10 z 15 Ćwiczenia praktyczne: układanie słodkiego stołu zgodnie z planem aranżacji	Marlena Doroś	18-11-2025	10:45	12:15	01:30
11 z 15 Prezentacja produktów: pakowanie, estetyka, fotografia i przygotowanie do wydarzenia	Marlena Doroś	18-11-2025	12:15	13:45	01:30
12 z 15 Ćwiczenia praktyczne: finalizacja aranżacji stołu i dopracowanie detali dekoracyjnych	Marlena Doroś	18-11-2025	13:45	15:15	01:30
13 z 15 Przygotowanie propozycji oferty dla klienta, w tym prezentacja aranżacji i wycena	Marlena Doroś	18-11-2025	15:15	16:15	01:00
14 z 15 Ćwiczenia praktyczne: poprawki i doszlifowanie aranżacji zgodnie z feedbackiem	Marlena Doroś	18-11-2025	16:15	17:15	01:00
15 z 15 Walidacja usługi	Marlena Doroś	18-11-2025	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