



NOWOCZESNE CIASTA KROJONE (60X40) I KOMPOZYCJE BANKIETOWE - cukiernictwo profesjonalne

Numer usługi 2025/10/07/191735/3062410

2 460,00 PLN brutto
2 000,00 PLN netto
123,00 PLN brutto/h
100,00 PLN netto/h

"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

10 ocen

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 24.11.2025 do 25.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa adresowana jest do wszystkich osób, które chcą podnieść swoje kwalifikacje z zakresu tworzenia nowoczesnych ciast krojonych i kompozycji bankietowych, w tym:

- Cukiernicy, piekarze i kucharze oraz osoby przyuczające się w tych zawodach.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i szeroko pojętej gastronomii.
- Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej (w tym własnej pracowni lub cateringu).
- Pasjonaci wypieków, którzy chcą rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktyczne na poziomie profesjonalnym.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

19-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

20

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

Przygotowanie uczestnika do samodzielnego projektowania i tworzenia nowoczesnych ciast krojonych (bankietowych), z zastosowaniem zaawansowanych technik cukierniczych, precyzyjnym doбором surowców zapewniających stabilność oraz estetyczną aranżacją wykończenia i dekoracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia kluczowe parametry technologiczne (temperatura, proporcje) niezbędne do uzyskania optymalnej stabilności kremów i musów.	Wyjaśnia zasady doboru surowców (np. tłuszcz, stabilizatory, białka) w celu zapewnienia odpowiedniej stabilności i struktury 3 różnych ciast krojonych	Wywiad swobodny
Charakteryzuje specyfikę nowoczesnych baz cukierniczych (np. dacquoise, finansjer) w porównaniu do tradycyjnych biszkoptów w kontekście formatu 60x40.	Opisuje różnice między 3 typami baz ciast (np. ciasto kruche, ciasto parzone, biszkopt) oraz wskazuje ich optymalne zastosowanie w kompozycji warstwowej.	Wywiad swobodny
Ustala optymalny czas i kolejność procesów (pieczenie, schładzanie, glazurowanie) w celu efektywnego zarządzania produkcją ciast bankietowych.	Określa kluczowe punkty kontrolne (temperatury chłodzenia, dojrzewania, temperatury polew lustrzanych) dla 3 złożonych receptur.	Wywiad swobodny
Wykonuje samodzielnie min. 3 złożone kompozycje ciast krojonych z programu szkolenia, dbając o precyzyjne skomponowanie warstw.	Przygotowuje wszystkie elementy receptury (spody, musy, nadzienia, polewy) i składa ciasta w formacie 60x40 z zachowaniem estetyki i techniki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zaawansowane techniki przygotowywania kremów i polew (np. namelaka, ganache, polewy lustrzane) zgodnie z wymaganiami technologicznymi	Realizuje bezbłędnie co najmniej 3 z 5 technik objętych programem (np. przygotowanie ganaszu, ciasta parzonego, żelu).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dekoruje ciasta, wykorzystując nowoczesne i minimalistyczne metody wykończenia, zgodne z najnowszymi trendami cukierniczym	Aranżuje wizualnie 3 gotowe ciasta, stosując co najmniej dwie różne techniki dekoracyjne oraz odpowiednie porcjowanie	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ustala priorytety w działaniu i efektywnie zarządza czasem podczas realizacji złożonego procesu produkcji cukierniczej	Planuje poszczególne etapy pracy (np. przygotowanie baz, kremów, czas chłodzenia) i organizuje stanowisko pracy, minimalizując straty surowców i czasu	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Współpracuje efektywnie z grupą podczas zajęć praktycznych, dzieląc się zadaniami i surowcami.	Komunikuje się jasno i wspiera kolegów w trakcie wspólnej pracy nad ciastami, aktywnie rozwiązując pojawiające się problemy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Krytycznie ocenia własne działania i dostosowuje metody pracy na podstawie informacji zwrotnej od trenera lub grupy.	Aktywnie przyjmuje wskazówki i wdraża poprawki w kolejnych etapach pracy (np. w technice glazurowania ciasta lub przygotowania emulsji).	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

I. Wprowadzenie i Podstawy Technologiczne

1. **Wstęp teoretyczny i BHP:** Przywitanie uczestników, omówienie planu szkolenia oraz zapoznanie z przepisami BHP i oraz regulaminem korzystania z pracowni cukierniczej.

2. Ciasta krojone w nowoczesnym cukiernictwie:

- Omówienie zastosowania i wykorzystania ciast krojonych w nowoczesnym cukiernictwie.
- Charakterystyka ciast krojonych/porcjowanych jako najbardziej znanej formy podania w witrynach cukierniczych i na bankietach.
- Poznanie techniki ciast krojonych w kostkę i stabilności ciasta – jak **dobrać spód**.
- Czym różni się ciasto bankietowe od klasycznego.

II. Moduł Baz i Spodów Cukierniczych

Szkolenie ma na celu naukę tworzenia **różnorodnych baz** – od klasycznych biszkoptów po bardziej **zaawansowane i nowoczesne wypieki**.

1. **Przygotowanie różnych spodów ciast:** Wykorzystanie różnych metod produkcji.
2. **Praktyczne wykonanie elementów pieczonych (spody):** ciasta kruche, biszkopty, *dacquoise*, *financier* oraz ciasta parzone (*pate a choux*).
3. **Wykonanie ciast kruchych i biszkoptów.**

III. Moduł Komponentów Smakowych i Stabilizujących

Uczestnicy poznają **techniki przygotowywania kremów, musów i polew**, które zapewnią stabilność i strukturę.

1. Przygotowanie kremów, musów i nadzień:

- Wykonanie **kremów gotowanych i pieczonych**.
- Wykonanie zaawansowanych elementów smakowych: **konfitury, żele, *cremeux***.

2. Zaawansowane techniki emulsji i polew:

- Przygotowanie **polew, nadzień i *ganachy***.
- Korzystanie z technik takich jak *namelaka* czy *pate a bombe*.

IV. Kompozycja i Aranżacja (Ciasta 60x40)

Blok skupiony na tworzeniu pełnej kompozycji i estetyce wykończenia.

1. **Składanie ciast:** Wykonywanie złożonych kompozycji, składanie ciast krojonych z zachowaniem precyzji warstw i stabilności.

2. **Dekorowanie i nowoczesne wykończenie:**

- Odkrywanie sekretów dekoracji zgodnie z **najnowszymi trendami cukierniczymi**.
- Przygotowanie dekoracji ciast.
- Praca nad formą i estetyką nowoczesnego wykańczania ciast.

V. Podsumowanie i Walidacja

1. **Zakończenie i aranżacja:** Dekorowanie ciast, prezentacja końcowa w formie aranżacji słodkiego stołu oraz możliwość zrobienia zdjęć.
2. **Podsumowanie i wręczenie dokumentów:** Zakończenie szkolenia, wręczenie certyfikatów.
3. **Walidacja efektów uczenia się:** Walidacja odbywająca się w ramach godzin usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wstęp teoretyczny i BHP: Przywitanie uczestników, omówienie planu szkolenia oraz zapoznanie z przepisami BHP i oraz regulaminem korzystania z pracowni cukierniczej.	Łukasz Kaniewski	24-11-2025	10:00	10:15	00:15
2 z 12 Omówienie zastosowania i wykorzystania ciast krojonych w nowoczesnym cukiernictwie.	Łukasz Kaniewski	24-11-2025	10:15	11:00	00:45
3 z 12 Charakterystyka ciast krojonych/porcjowanych. Poznanie techniki ciast krojonych w kostkę i stabilności ciasta – jak dobrać spód. Czym różni się ciasto bankietowe od klasycznego.	Łukasz Kaniewski	24-11-2025	11:00	13:00	02:00
4 z 12 Przerwa	Łukasz Kaniewski	24-11-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 12 Przygotowanie różnych spodów ciast: Wykorzystanie różnych metod produkcji.	Łukasz Kaniewski	24-11-2025	13:30	15:30	02:00
6 z 12 Wykonanie elementów pieczonych (spody.	Łukasz Kaniewski	24-11-2025	15:30	18:00	02:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 12 Wykonanie kremów gotowanych i pieczonych. Wykonanie zaawansowanych elementów smakowych: konfitury, żele, cremeux. Przygotowanie polew, nadzień i ganachy.	Łukasz Kaniewski	25-11-2025	09:00	12:30	03:30
8 z 12 Przerwa	Łukasz Kaniewski	25-11-2025	12:30	13:00	00:30
9 z 12 Składanie ciast. Przygotowanie dekoracji ciast.	Łukasz Kaniewski	25-11-2025	13:00	15:00	02:00
10 z 12 Prezentacja końcowa w formie aranżacji słodkiego stołu.	Łukasz Kaniewski	25-11-2025	15:00	16:00	01:00
11 z 12 Podsumowanie i wręczenie harmonogramów.	Łukasz Kaniewski	25-11-2025	16:00	16:30	00:30
12 z 12 Walidacja	Łukasz Kaniewski	25-11-2025	16:30	17:00	00:30

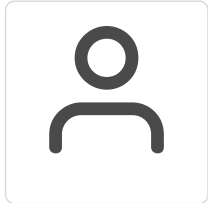
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 460,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Łukasz Kaniewski

Łukasz Kaniewski – karierę zawodową rozpoczął w cukierni W. Kandulski w Poznaniu, w której przez 7 lat zdobywał doświadczenie w zakresie tworzenia tortów i dekoracji. W tym samym czasie zdał egzamin czeladniczy i mistrzowski w Wielkopolskiej Izbie Rzemieślniczej. Pełnił funkcję szefa cukierni w renomowanych hotelach, takich jak Hotel Aries i Nosalowy Dwór, rozwijając się w nowoczesnym cukiernictwie i deserach talerzowych. Cukiernictwo francuskie doskonalił w Parle Pâtissiere w Poznaniu, a jako główny cukiernik i szkoleniowiec współpracował z marką Terravita, specjalizując się w czekoladzie, pralinach i mono deserach. Od czterech lat prowadzi własną rzemieślniczą pracownię "Szama Słodycz", gdzie wraz z zespołem tworzy francuskie wypieki, makaroniki, torty musowe i artystyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Dostęp do profesjonalnej sali szkoleniowej, wyposażonej w potrzebny sprzęt oraz surowce;
- Skrypt z recepturami;
- Fartuch na czas szkolenia;
- Certyfikat ukończenia szkolenia.

Godziny szkoleń są podane w godzinach dydaktycznych i przerwy nie są wliczane do czasu trwania usługi

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84
90-318 Łódź-Śródmieście
woj. łódzkie

Szkoła w centrum miasta, z dogodnym dojazdem środkami komunikacji miejskiej, szybki dostęp z dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew, Łódź Kaliska.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- winda, parking - miejsca wskazane na mapce przesłanej mailowo, przed szkoleniem
- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Katarzyna Majewska

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116