



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

151 ocen

Szkolenie cukiernicze - czekolada, praliny i trufle

Numer usługi 2025/10/15/27524/3080984

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 15.05.2026 do 16.05.2026

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

113,64 PLN brutto/h

113,64 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Wszystkie osoby, które chcą podnieść swoje kwalifikacje z zakresu pracy z czekoladą, tworzenia prali: pralin formowanych, pralin krojonych (ciętych), trufli, batonów i tabliczek czekolady, w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się.

Brak wymagań dotyczących wcześniejszego doświadczenia kursantów w pracy z czekoladą.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

14-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

22

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

Usługa przygotowuje uczestnika do pracy z czekoladą, do produkcji pralin: pralin formowanych, pralin krojonych (ciętych) trufli, batonów oraz tabliczek czekolady.

Uczestnik pozna tajemnice czekolady. Nauczy się temperować czekoladę, tworzyć praliny oraz drobne dekoracje czekoladowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: uczestnik charakteryzuje różne rodzaje czekolady oraz sposoby temperowania czekolady.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów deserów czekoladowych, pralin, pralin krojonych, trufl, tabliczek, batonów oraz drobnych dekoracji czekoladowych.	Wywiad swobodny
Efekty dotyczące umiejętności: uczestnik przygotowuje samodzielnie różne rodzaje konfekcji czekoladowej: pralin: Krojonych (ciętych), pralin formowanych, trufl, batonów i tabliczek czekolady.	Uczestnik dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania czekolady oraz dobiera odpowiednie metody temperowania czekolady.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: uczestnik ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	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

Usługa przygotowuje uczestnika do pracy z czekoladą, do produkcji pralin, pralin formowanych, pralin krojonych(ciętych) trufl, batonów oraz tabliczek czekolady.

Uczestnik na szkoleniu pozna tajemnice czekolady. Nauczy się temperować czekoladę, tworzyć praliny oraz drobne dekoracje czekoladowe.

W nowej odsłonie szkolenia "Szkolenie cukiernicze - czekolada & praliny" kursant nauczy się, jak od podstaw wykonać wykwintne czekoladki w powszechnie znanych w cukiernictwie formach:

- **pralin formowanych,**
- **pralin krojonych (ciętych),**
- **tabliczek czekoladowych,**
- **batonów,**
- **oraz trufli.**

Pozna mnóstwo technik związanych z pracą z czekoladą:

- od temperowania czekolady różnymi metodami,
- przez wylewanie korpusików w formach,
- robienie ganaszy, po barwienie czekolady
- i eksponowanie pralin do zdjęć.

Szkolenie ma charakter teoretyczno- praktyczny.

Teoria- 3h dydaktyczne

ZAKRES TEMATYCZNY:

- Przywitanie uczestników, wstęp do szkolenia
- Przedstawienie planu szkolenia, wywiad swobodny z uczestnikami dotyczący ich doświadczenia w pracy z czekoladą
- Teoria dotycząca czekolady, rodzajów, metod temperowania itd.
- Podsumowanie pierwszego dnia szkolenia - pytania oraz omówienie planu na dzień drugi szkolenia

Praktyka- 19h dydaktycznych

ZAKRES TEMATYCZNY:

- Przygotowanie czekolad, form i narzędzi do pracy z czekoladą
- Praca z barwnikami na bazie masła kakaowego, malowanie form oraz wylewanie korpusów pralin
- Przygotowanie pralin krojonych ciętych oraz nadziei do pralin
- Przygotowanie ganachy oraz wypełnienie korpusów
- Temperowanie czekolady w praktyce
- Zamykanie korpusów pralin, wylewanie tabliczek czekolady, dekoracja pralin krojonych
- Prezentacja wykonanych wyrobów, degustacja, podsumowanie szkolenia.
- Walidacja szkolenia, obserwacja w warunkach symulowanych. Wręczenie uczestnikom certyfikatów.

Smaki i formy pralin jakie zostaną wykonane podczas dwóch dni tego szkolenia czekoladowego:

Praliny Formowane:

- Mango/Kalamansi/Czerwony Pieprz
- Pistacja/Róża
- Rokitnik/Yuzu/Madagaskar
- Orzech Laskowy/Porzeczka
- Truskawka/Bazyliia/Earl Grey
- Kokos/Ananas/Rozmaryn

Tabliczki Czekoladowe:

- **Dubajska czekolada pistacjowa**
- Ruby/Malina/Fiołek

Batony:

- Słony Karmel/Marakuja
- Cytryna/Mięta/Oliwa

Praliny cięte/krojone:

- Orzech Ziarny/Karmel/Wiśnia/Lawenda

- Bergamotka/EarlGrey

Trufle:

- Mexique/Cognac
- Truskawka/Tonka

Tylko u nas! Podczas szkolenia odpowiadamy na wszystkie wasze pytania związane z czekoladą i pracą z czekoladą.

Mnogość technik, elementów i różnych zastosowań kochanej przez wszystkich **CZEKOLADY**. To szkolenie to niesamowita dawka wiedzy i inspiracji. Zachwyć swoich klientów, znajomych czy rodzinę tymi małymi czekoladowymi dziełami sztuki. Podczas szkolenia każdy uczestnik wykona samodzielnie swoje praliny, czekoladki, batony i trufle oraz **zabierze je do domu**.

To są warsztaty praktyczne, nie wymagają wcześniejszego doświadczenia w pracy z czekoladą.

Kursanci na początku szkolenia dostają specjalnie przygotowane skrypty z autorskimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz **fartuszki**, które również zabierają ze sobą po szkoleniu.

Pracownia spełnia wymogi i potrzeby do pracy z czekoladą (odpowiednio niska temperatura, odpowiednie blaty robocze - kamienne do temperowania czekolady).

Pracownia wyposażona w materiały niezbędne do prezentacji multimedialnej (rzutnik, ekran, komputer).

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje indywidualnie przy samodzielnym stanowisku pracy.

Szkolenie odbywa się w bardzo małej grupie - max 8 uczestników.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15 - 11h w godzinach dydaktycznych.

Przerwy wliczają się w liczbę godzin usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Przywitanie uczestników, zapoznanie z zasadami BHP, RODO itd	Jakub Janiuk	15-05-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 12 Przedstawienie planu szkolenia, wywiad swobodny z uczestnikami dot. ich doświadczenia z czekoladą	Jakub Janiuk	15-05-2026	08:15	08:45	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 12 Teoria dotycząca czekolady, rodzajów, metod temperowania itd	Jakub Janiuk	15-05-2026	08:45	10:15	01:30
4 z 12 Przygotowanie czekolad, form i narzędzi do pracy z czekoladą-omówienie.	Jakub Janiuk	15-05-2026	10:15	12:15	02:00
5 z 12 Praca z barwnikami na bazie masła kakaowego, malowanie form oraz wylanie korpusów	Jakub Janiuk	15-05-2026	12:15	14:00	01:45
6 z 12 Przygotowanie pralin krojonych oraz nadzień	Jakub Janiuk	15-05-2026	14:00	16:15	02:15
7 z 12 Podsumowanie dnia poprzedniego, pytania dotyczące dnia poprzedniego oraz plan na dzień drugi szkolenia	Jakub Janiuk	16-05-2026	08:00	08:30	00:30
8 z 12 Przygotowanie ganache oraz wypełnienie korpusów	Jakub Janiuk	16-05-2026	08:30	10:15	01:45
9 z 12 Temperowanie czekolady w praktyce	Jakub Janiuk	16-05-2026	10:15	12:15	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 12 Zamykanie korpusów pralin, wylewanie tabliczek, dekoracja pralin krojonych	Jakub Janiuk	16-05-2026	12:15	14:00	01:45
11 z 12 Prezentacja wykonanych wyrobów, degustacja, podsumowanie szkolenia i wręczenie certyfikatów.	Jakub Janiuk	16-05-2026	14:00	16:00	02:00
12 z 12 Walidacja szkolenia obserwacja w warunkach symulowanych	-	16-05-2026	16:00	16:15	00:15

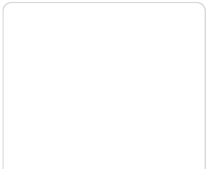
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	113,64 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,64 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jakub Janiuk



Jakub Janiuk – Technolog cukierniczy marki Debic, cukiernik od 12 lat – z zamiłowania i z zawodu. Doświadczenie cukiernicze zdobywał przez 8 lat w Cukierni Czekoladowy oraz na wielu szkoleniach oraz konkursach cukierniczych i łódzarskich. Zdolny i ambitny, szkolił się u wielu światowej klasy cukierników min. Frank Hassnoot, Andrey Dubovik, Ramon Morato, Michał Iwaniuk, Patryk Szczepański, Maciej Wiśniewski, Sławomir Korczak.

Jakub regularnie bierze udział w wielu kursach i konkursach cukierniczych w Polsce i za granicą, dzięki czemu ciągle rozwija technikę cukierniczą i zdolności artystyczne. Jest on finalistą Polskich Eliminacji do World Chocolate Masters z 2025r.

Uwielbia kontakt i pracę z ludźmi – świetnie potrafi przekazywać wiedzę i umiejętności. Jakub jest również absolwentem wielu szkoleń w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności. Jakub Janiuk w swojej karierze przeszkolił kilkaset osób a w Szkole Artystycznej ok 100 osób.

Od kilku lat odpowiada za szkolenia cukiernicze i wdrożenia cukiernicze u klientów.

Trener prowadzący posiada kwalifikacje i doświadczenie zawodowe nabyte nie wcześniej niż 5 lat wstecz przed datą rozpoczęcia realizacji usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenera skrypt z recepturami, sposobami wykonania wręczany na początku szkolenia.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej.
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis).
4. Możliwość prezentacji multimedialnej.

Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 8mio osobowej.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15 - 11h w godzinach dydaktycznych.

Szkolenie ma charakter teoretyczno- praktyczny:

Teoria- 3h dydaktyczne

Praktyka- 19h dydaktycznych.

UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu wliczają się w liczbę godzin usługi.
2. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
3. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
4. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
5. W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień,

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy:

- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- Fartuch z logo szkoły na własność
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307