



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 019 ocen

Technologie i Design Słodkiego Stołu - Produkcja, Kompozycja i Serwis - zielone kwalifikacje w nowoczesnym cukiernictwie

Numer usługi 2025/10/27/17498/3108836

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 24.01.2026 do 25.01.2026

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

239,09 PLN brutto/h

239,09 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania deserów bankietowych przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i realizacja słodkiego stołu przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie" tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	16-01-2026
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

Szkolenie przygotowuje do nabycia kwalifikacji "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i realizacja słodkiego stołu przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie". Uczestnik nabywa umiejętności minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste; usługa ma celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy desery bankietowe z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady.	Omawia analizę strat surowcowych przed i po szkoleniu, a także sposoby na ich minimalizację. Wskazuje wykorzystanie resztek produkcyjnych w nowych wyrobach cukierniczych lub alternatywnych zastosowaniach zgodnych z zasadami zero waste.	Wywiad swobodny
	Tworzy nowe wyroby cukiernicze - desery bankietowe tzw. Słodki Stół, przy maksymalnym, możliwym ograniczeniu marnowania żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych uwzględniając zasady zielonej gospodarki i tworzenia "zielonych miejsc pracy".	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia wybór surowców i składników do produkcji deserów bankietowych.	Wywiad swobodny
Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość, lokalność i ślad węglowy.	Charakteryzuje sezonowość, lokalność oraz ślad węglowy w doborze produktów. Uzasadnia swój wybór w oparciu o dostępne dane dotyczące pochodzenia surowców oraz ich wpływu na środowisko oraz strategii minimalizacji negatywnych skutków produkcji żywności.	Wywiad swobodny
Stosuje ekologiczne techniki przechowywania i obróbki żywności, takie jak fermentacja, suszenie oraz energooszczędne mrożenie szokowe.	Obsługuje zamrażarki szokowe, tzw. szokówki, które pozwalają na szybkie zamrażanie tym samym powodują oszczędność energii.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Obsługuje suszarkę do żywności, która przedłuża trwałość produktów spożywczych, np. warzyw, owoców czy ziół. Stosuje suszone składniki jako przyprawy, dodatki do dań lub przekąski, co zapobiega marnowaniu żywności.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wdraża strategię efektywnego zarządzania surowcami w cukiernictwie, stosując zasadę FIFO (First In, First Out)i planując zakupy w sposób redukujący marnowanie żywności.	Charakteryzuje zasady FIFO (First In,First Out).	Wywiad swobodny
	Omawia plan zakupów w celu minimalizacji strat surowcowych.	Wywiad swobodny
	Omawia plan organizacji magazynu, kontroli zapasów oraz optymalizacji zużycia składników w produkcji deserów bankietowych.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje ślad węglowy używanych surowców i metod produkcji.	Wywiad swobodny
Ocenia wpływ cukiernictwa na środowisko, wskazując działania ograniczające emisję CO ₂ i zmniejszające ilość plastiku w produkcji.	Omawia redukcję plastiku w opakowaniach i narzędziach cukierniczych.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje alternatywne, ekologiczne, rozwiązania (np.biodegradowalne opakowania, surowce o niższym śladzie węglowym).	Wywiad swobodny
Komponuje desery bankietowe w sposób zrównoważony, łącząc smaki, tekstury i aromaty oraz stosując techniki dekoracyjne zgodne z ideą zero waste.	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod, dobiera w odpowiedni sposób aromaty, wykonuje dekoracje na deserach z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca.	Prezentacja
Wykorzystuje odpady spożywcze w procesie cukierniczym, tworząc musy, żele, dekoracje i bazy deserowe z resztek surowców.	Charakteryzuje listę surowców, które zwykle są marnowane, oraz sposoby ich ponownego wykorzystania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje resztki jako bazę do deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje minimum dwie metody przetwarzania resztek w nowe elementy deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje energooszczędne technologie w cukiernictwie.	Charakteryzuje wartość zużycia energii dla wybranych urządzeń w porównaniu do ich tradycyjnych odpowiedników.	Wywiad swobodny
	Omawia sposoby maksymalizacji efektywności energetycznej w procesie produkcji deserów. Obsługuje energooszczędne urządzenia takie jak: zmywarka z trybem oszczędzania wody i energii wyposażone w funkcje eco(oszczędność wody i energii w procesie mycia naczyń, co jest istotne w kontekście zielonych kompetencji);wyciskarka wolnoobrotowa do różnych części owoców w tym tych mniej atrakcyjnych wizualnie (np. obitych),blender wysokoobrotowy -umożliwiający wykorzystywanie całych owoców, w tym skórek, nasion, a nawet łodyg, tworząc z nich musy, żele; płyty grzewcze - indukcyjne, które szybko się nagzewają i zużywają mniej energii niż tradycyjne kuchenki gazowe czy elektryczne, ograniczając zużycie energii podczas gotowania, co wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju, piece konwekcyjne (umożliwiające oszczędność energii poprzez szczelnie zamknięte systemy i zoptymalizowany, oszczędzający czas proces pieczenia);	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych
Opracowuje ekologiczne strategie produkcji cukierniczej, optymalizując zużycie energii, wody i surowców oraz minimalizując odpady.	sporządza plan ekologicznej produkcji deserów bankietowych z uwzględnieniem wyliczeń oszczędności energii i wody.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia efektywność wykorzystania surowców w procesie cukierniczym oraz sposoby na redukcję strat.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje urządzenia gastronomiczne zgodnie z zasadami zielonej gospodarki, dbając o ich efektywność energetyczną i ograniczenie emisji szkodliwych substancji.	Charakteryzuje zużycie energii przez wybrane urządzenia oraz sposoby jego optymalizacji.	Wywiad swobodny
	Stosuje zasady energooszczędnej eksploatacji sprzętu (np. właściwe ustawienia temperatury, dobór trybów pracy, ograniczenie czasu bezczynności).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje sposoby ograniczania emisji szkodliwych substancji poprzez odpowiedni dobór i konserwację sprzętu.	Wywiad swobodny
Wdraża praktyki zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy, przekazując wiedzę współpracownikom i promując inicjatywy na rzecz ograniczania odpadów. Współpracuje z dostawcami i wybiera ekologiczne produkty, ograniczając zużycie plastiku i wspierając gospodarkę cyrkularną.	Omawia działania podjęte w celu wdrożenia zasad zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy.	Wywiad swobodny
	Prezentuje krótką instrukcję dla grupy szkoleniowej na temat jednej z praktyk zrównoważonego cukiernictwa.	Prezentacja
	Charakteryzuje dostępne produkty i opakowania pod kątem ich wpływu na środowisko (np. biodegradowalność, możliwość recyklingu, pochodzenie surowców).	Wywiad swobodny
	Omawia metody wyboru dostawców oparte na kryteriach ekologicznych, takich jak lokalność, minimalizacja opakowań plastikowych i redukcja emisji CO ₂ .	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje procesy produkcji cukierniczej zgodnie z zasadami ekologii, stosując recykling, kompostowanie oraz segregację odpadów.	Charakteryzuje i segreguje odpady powstające w procesie cukierniczym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje odpady biodegradowalne(np. skórki owoców, fusy po kawie) do kompostowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje sposoby wdrażania kompostowania w cukierni lub jego alternatywne rozwiązania (np. współpraca z lokalnymi gospodarstwami).	Wywiad swobodny
	Omawia strategię ograniczania marnowania surowców i ponownego wykorzystania resztek w produkcji deserów.	Wywiad swobodny
	Stosuje metody ograniczające ilość odpadów (np. wykorzystanie nadwyżek produktów do nowych wyrobów cukierniczych).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia strategię zakupową, uwzględniającą bieżące potrzeby produkcji oraz unikanie nadmiernych zapasów.	Wywiad swobodny
	Stosuje działania zapobiegające psuciu się produktów oraz nadmiernym odpadom surowców.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Realizuje zakupy zgodnie z zasadami zrównoważonej logistyki, minimalizując straty surowcowe oraz kontrolując stan zatowarowania.	Omawia zasady zrównoważonego rozwoju przy podejmowaniu decyzji zakupowych, wybierając dostawców i produkty o mniejszym wpływie na środowisko.	Wywiad swobodny
	Omawia strategię redukcji śladu węglowego poprzez optymalne planowanie dostaw, minimalizowanie liczby transportów oraz preferowanie lokalnych dostawców.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje ekologiczne podejście do logistyki w cukiernictwie, wskazuje korzyści wynikające z ograniczenia emisji CO ₂ oraz zmniejszenia zużycia surowców w procesie dystrybucji.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	pracuje w zespole,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	buduje pozytywne relacje zawodowe,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozwiązuje konflikty,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku cukierniczym,	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach

Program

Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania deserów bankietowych przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i realizacja słodkiego stołu przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie" tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Przywitanie i poznanie uczestników.

Część teoretyczna - 5 dydaktycznych

- 1.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze,
- 2.Omówienie szkolenia w kontekście zasad zrównoważonej gospodarki odpadami - przygotowanie stanowiska pracy.
- 3.Przygotowanie maszyn i urządzeń, omówienie ich funkcjonalności niezbędnych do produkcji deserów w tym zastosowanie maszyn i urządzeń, które pomagają nie tylko w efektywnej obróbce składników, ale także w ograniczaniu odpadów i oszczędzaniu energii, co przekłada się na zasady zielonej gospodarki.
- 4.Omówienie zastosowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych przy produkcji deserów przy uwzględnieniu zasad zero waste, w celu eliminacji szkodliwości odpadów oraz zmniejszenia ich objętości.
- 5.Omówienie zasad pracy z zachowaniem dbałości o środowisko naturalne takich jak: recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań. Składanie zamówień z uwzględnieniem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku.
- 6.Omówienie zasad kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasad segregacji odpadów- jako kluczowych metod wdrażania ekologicznych praktyk.
- 7.Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe.
- 8.Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.

Część praktyczna - 17 dydaktycznych

- 1.Praca z recepturami, omówienie surowców i etapów wykonania potraw stosując zasady zero –waste począwszy od wyboru produktu poprzez jego obróbkę po wykorzystanie odpadu.
- 2.Przygotowanie deserów bankietowych– z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, stosując zasady zrównoważonej gospodarki.
- 3.Przygotowanie podstaw deserów:

Pate choux/ karmel/ orzech, Tarta czekoladowa/ czerwone owoce/migdał

Dacquoise/ morela/ kardamon, Tort biała czekolada/ truskawka

Verrines: malina/ pistacja

Verrines: mleczna czekolada/ kawa

Monodeser: orzech/ jeżyna

Macarons: malina/ rozmaryn, karmel/ mango
- 4.Wykończenie wypieków (różne techniki)- praktyka

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Egzamin końcowy - praktyczne zadanie zespołowe

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Szkolenie przygotowuje do nabycia kwalifikacji "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i realizacja słodkiego stołu przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie". Uczestnik nabywa umiejętności minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste; usługa na celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym. Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Przywitanie i poznanie uczestników, omówienie celu i harmonogramu szkolenia	Maciej Rosiński	24-01-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 20 Część teoretyczna: Nowoczesne zagadnienia cukiernicze – trendy, innowacje	Maciej Rosiński	24-01-2026	09:15	10:45	01:30
3 z 20 Część teoretyczna: Zasady zrównoważonej gospodarki odpadami, przygotowanie stanowiska	Maciej Rosiński	24-01-2026	10:45	11:30	00:45
4 z 20 Część teoretyczna: Maszyny i urządzenia – funkcjonalność, oszczędność, ograniczanie odpadów	Maciej Rosiński	24-01-2026	11:30	12:15	00:45
5 z 20 Część teoretyczna: Surowce i dodatki – wybór i użycie zgodnie z ideą zero waste	Maciej Rosiński	24-01-2026	12:15	13:00	00:45
6 z 20 Przerwa	Maciej Rosiński	24-01-2026	13:00	13:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 20 Część teoretyczna: Ekozachowania: recykling, kompostowanie, zakupy, logistyka	Maciej Rosiński	24-01-2026	13:15	14:00	00:45
8 z 20 Część teoretyczna: Kontrola zatowarowania, jakość, segregacja odpadów	Maciej Rosiński	24-01-2026	14:00	14:45	00:45
9 z 20 Część teoretyczna Aromaty, tekstury, smaki, kontrast kolorów	Maciej Rosiński	24-01-2026	14:45	15:30	00:45
10 z 20 Część teoretyczna: Techniki dekoracji, zasady estetyki	Maciej Rosiński	24-01-2026	15:30	16:15	00:45
11 z 20 Część praktyczna: Praca z recepturami, obróbka surowców w duchu zero waste	Maciej Rosiński	24-01-2026	16:15	17:00	00:45
12 z 20 Część praktyczna: Desery bankietowe – wykorzystanie 100% surowca	Maciej Rosiński	25-01-2026	09:00	10:45	01:45
13 z 20 Część praktyczna: Bazowe komponenty: Pate choux, dacquoise, tarta, tort	Maciej Rosiński	25-01-2026	10:45	11:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 20 Część praktyczna: Verrines – malina/pistacja, mleczna czekolada/kawa	Maciej Rosiński	25-01-2026	11:30	12:15	00:45
15 z 20 Część praktyczna: Monodeser i macarons – różne smaki, oszczędność składników	Maciej Rosiński	25-01-2026	12:15	13:00	00:45
16 z 20 Przerwa	Maciej Rosiński	25-01-2026	13:00	13:15	00:15
17 z 20 Część praktyczna: Wykańczanie deserów – glazury, dekoracje, barwa i kontrast	Maciej Rosiński	25-01-2026	13:15	14:15	01:00
18 z 20 Część praktyczna: praca w grupach – wykonywanie receptur - zadania przydzielone przez trenera	Maciej Rosiński	25-01-2026	14:15	16:30	02:15
19 z 20 Podsumowanie szkolenia: Omówienie pracy grup, analiza efektów uczenia się oraz celów szkolenia	Maciej Rosiński	25-01-2026	16:30	17:15	00:45
20 z 20 Walidacja usługi	-	25-01-2026	17:00	17:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 260,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	239,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	239,09 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017.

Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener Narodowej Sekcji Cukierniczej.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

wykształcenie wyższe- pedagogiczne

Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska By Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601