



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

143 oceny

Szkolenie cukiernicze - WEGAŃSKIE CUKIERNICTWO WYPIEKOWE

Numer usługi 2025/11/04/27524/3126278

📍 Lublin / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 16.01.2026 do 16.01.2026

1 375,00 PLN brutto

1 375,00 PLN netto

114,58 PLN brutto/h

114,58 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, kucharze, a także wszyscy, którzy chcą nabyć umiejętność tworzenia nowoczesnych prostych wegańskich wypieków. Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	15-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
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 jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia prostych wegańskich wypieków: pieczenie spódów, różnych rodzajów ciast, robienie wegańskich kremów, musów, ganaszy. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnych do nowoczesnej produkcji cukierniczej. Dodatkowo uczestnik pozna nowoczesne sposoby dekoracji wypieków cukierniczych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje wegańskich wypieków i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów wegańskich wypieków.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje drobnych prostych wypieków wegańskich, wypieka je i odpowiednio dekoruje i aranżuje .	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich wegańskich wypieków.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: 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

Na szkoleniu poznasz nowe autorskie przepisy na proste wegańskie ciasta z obniżoną zawartością cukru oraz na produkty bez dodatku cukru. Nie obawiaj się – są to klasyczne formy i smaki – łatwe do odtworzenia w Twojej pracowni czy domu i do wprowadzenia bezpośrednio do sprzedaży.

Trener Szkoły Artystycznej nauczy Ciebie jak piec klasyczne ciasta i ciasteczka w niebanalnych kompozycjach smakowych w wersji wege.

Poznasz też nowe oryginalne formy prezentacji oraz dekoracji nowoczesnych ciast i ciastek.

Dlaczego warto do nas przyjechać na szkolenie z wegańskiego cukiernictwa wypiekowego?

Zapisz się na nasze szkolenie i poznaj w ciągu zaledwie jednego dnia **zdrowe** cukiernictwo bezglutenowe i wegańskie.

- Posiadamy duże doświadczenie w szkoleniach piekarskich i cukierniczych - **szkolimy Was od 2008 roku**.
- Uzupełnisz swoją ofertę o produkty dla wegan - zainteresowanie produktami wegańskimi stale rośnie – nie daj się wyprzedzić konkurencji.
- Poznasz klasyczne formy i smaki - łatwe do odtworzenia w Twojej pracowni czy domu i do wprowadzenia bezpośrednio do sprzedaży.
- Kursanci dostają specjalnie przygotowane skrypty ze wszystkimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz piękne **fartuszki**, które mogą zabrać ze sobą po szkoleniu do domu lub pracy.
- Podczas tych warsztatów poznasz mnóstwo technik wypieku różnych ciast w wersji bez użycia produktów pochodzenia odzwierzęcego.
- Dodatkowo zaprezentowane zostaną nowoczesne sposoby dekorowania, które zachwycają swoją elegancją prostotą ale i łatwością wykonania.
- Ponadto, nasi trenerzy zawsze odpowiadają na pytania naszych kursantów związane z przedmiotem szkolenia- więc i tym razem, nie będzie inaczej.
- Wykonasz efektowne proste formy i aplikacje wypieków wegańskich w **jeden dzień**.
- Wszyscy wrócą po szkoleniu ze słodkim upominkiem w postaci własnoręcznie wypieczonych ciast i ciasteczek.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków wegańskich. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia.

Na szkoleniu zostaną wykonane desery:

1. Wegańska krucha TARTALETKA / szarlotka z wegańskim kremem patissiere - **BEZ CUKRU**
2. Wegańska MUFFINKA czekoladowa z kremem i żelką figową- **BEZ CUKRU**
3. Wegańska BABKA piaskowa z kremem orzechowym
4. Wegańskie CIASTECZKO AMERYKAŃSKIE - pistacjowe
5. Wegańska DROŻDŻÓWKA z Crème patissiere i wiśnią
6. Wegańskie BROWNIE z karmelizowanymi orzechami

Validacja

Część praktyczna szkolenia prowadzona jest w małych grupach.

Trener pokazuje pewne techniki a grupa powtarza pod okiem Trenera.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi, Przerwy są realizowane na prośbę uczestników, usługa jest wydłużona o czas zrealizowanych przerw.

Warunkiem nabycia kompetencji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji wypieków wegańskich.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -wegańskie wypieki do oferty swojej firmy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 WPROWADZENIE do szkolenia, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Anna Ligęza	16-01-2026	08:00	08:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 9 Omówienie receptur oraz surowców wegańskich - zamienników produktów odzwierzęcych stosowanych w cukiernictwie.	Anna Ligęza	16-01-2026	08:15	09:00	00:45
3 z 9 Przygotowanie wszystkich surowców zgodnie z recepturami i ich rozważenie	Anna Ligęza	16-01-2026	09:00	09:15	00:15
4 z 9 Wypiek wszystkich ciast, spodów i wypiekowych produktów.	Anna Ligęza	16-01-2026	09:15	12:00	02:45
5 z 9 Przygotowanie kremów, polew, nadzień i wypełnień wegańskich.	Anna Ligęza	16-01-2026	12:00	14:00	02:00
6 z 9 Przygotowanie dekoracji - różne techniki i metody	Anna Ligęza	16-01-2026	14:00	15:00	01:00
7 z 9 Składanie wszystkich deserów i finalna dekoracja oraz nauka ekspozycji	Anna Ligęza	16-01-2026	15:00	16:00	01:00
8 z 9 Podsumowanie szkolenia, pytania technologiczne, systematyzowanie zdobytej wiedzy	Anna Ligęza	16-01-2026	16:00	16:45	00:45
9 z 9 Walidacja szkolenia	-	16-01-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 375,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 375,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	114,58 PLN
Koszt osobogodziny netto	114,58 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Anna Ligęza

Absolwentka Pedagogiki i Psychologii na UMCS w Lublinie, posiadająca kilkunastoletnie doświadczenie w pracy z dziećmi. Doświadczenie gastronomiczne zdobywała kończąc Liceum Zawodowe z uzyskanym tytułem kucharza zawodowego. Pracowała również w restauracjach w Polsce i za granicą. Ze Szkołą Artystyczną związana już od kilku lat, aktywnie uczestniczyła w dziesiątkach kursów i szkoleń w Szkole i w innych placówkach szkolących. Od kilku lat zadeklarowana wegetarianka, skąd wzięło się zapewne zainteresowanie cukiernictwem wegańskim, bezglutenowym i zdrowym. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, odpowiadając za jakość szkoleń i weryfikując efekty uczestników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
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)

Informacje dodatkowe

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

*Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 17:00 - 12h w trybie godzin dydaktycznych.

- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
- Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.
- Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a
- Warunkiem ukończenia szkolenia jest minimum 80% obecność uczestnika na szkoleniu weryfikowana listą obecności .

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój

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