



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★☆ 4,3 / 5

6 ocen

Torty Weselne od A do Z – Szkolenie Cukiernicze

Numer usługi 2025/11/14/181989/3147773

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 15.02.2026 do 16.02.2026

2 829,00 PLN brutto

2 300,00 PLN netto

134,71 PLN brutto/h

109,52 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

- Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.
- Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.
- Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

14-02-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

21

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowania tortu piętrowego wraz z różnorodnymi technikami dekoracyjnymi. Uczestnik uczy się wypieku stabilnego biszkoptu, wykonania kremów do tortów, pracy z masą cukrową, papierem waflowym i ryżowym oraz tworzenia nowoczesnych efektów dekoracyjnych, takich jak ostre kanty, zamsz czy opłatek cukrowy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje zasady przygotowania stabilnych biszkoptów i kremów do tortów piętrowych.	Wymienia etapy ich przygotowania i wyjaśnia ich znaczenie dla stabilności tortu.	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia techniki dekoracyjne stosowane w nowoczesnym cukiernictwie.	Opisuje różnice między metodami (zamsz, ostre kanty, papier jadalny) i wskazuje przykłady ich użycia.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje stabilny biszkopt, krem i składa tort piętrowy.	Prezentuje gotowy tort zachowując prawidłową konstrukcję i proporcje.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje różnorodne techniki dekoracyjne w praktyce.	Wykonuje dekoracje z masy cukrowej, kremu, papieru waflowego, ryżowego i opłatka cukrowego, uzyskując estetyczny efekt.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje własną pracę podczas przygotowywania tortu piętrowego.	Planuje kolejność działań i utrzymuje porządek w miejscu pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje z innymi uczestnikami w części warsztatowej.	Wymienia się doświadczeniem i wspiera innych przy realizacji receptur i dekoracji.	Analiza dowodów i deklaracji

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 samodzielnego przygotowania tortu piętrowego wraz z różnorodnymi technikami dekoracyjnymi. Uczestnik uczy się wypieku stabilnego biszkoptu, wykonania kremów do tortów, pracy z masą cukrową, papierem waflowym i ryżowym oraz tworzenia nowoczesnych efektów dekoracyjnych, takich jak ostre kanty, zamsz czy opłatek cukrowy.

Grupa docelowa szkolenia:

- Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.
- Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.
- Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

PROGRAM:

Moduł 1. Podstawy tortu piętrowego

- Zasady przygotowania stabilnych biszkoptów.
- Technika wykonania stabilnych kremów do tortów.
- Praktyka wypieku biszkoptów i przygotowania kremów.

Moduł 2. Składanie tortu piętrowego

- Zasady stabilizacji tortów piętrowych.
- Montaż tortu z kilku poziomów.
- Utrzymanie proporcji i wyważenia konstrukcji.

Moduł 3. Krem maślany i podstawowe wykończenie

- Wykonanie kremu maślanego jako bazy dekoracyjnej.
- Wygładzanie powierzchni tortu.
- Przygotowanie tortu do dekoracji.

Moduł 4. Nowoczesne techniki dekoracyjne

- Ostre kanty – krok po kroku.
- Zamszowanie tortu.
- Struktury dekoracyjne z masy cukrowej i kremu.

Moduł 5. Dekoracje z papieru jadalnego

- Praca z papierem waflowym.
- Dekoracje z papieru ryżowego.
- Zastosowanie opłatka cukrowego.

Moduł 6. Wykończenie i prezentacja

- Łączenie różnych technik dekoracyjnych w jednej pracy.
- Finalna prezentacja tortu piętrowego.
- Analiza estetyczna i omówienie najczęstszych błędów.

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 6h teorii i 15h praktyki (jw.)

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Szkolenie cukiernicze realizowane jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących, które umożliwiają uczestnikom praktyczne nabycie umiejętności. Podczas szkolenia cukierniczego stawiamy na praktykę i zaangażowanie uczestników. Każdy pracuje przy własnym stanowisku, krok po kroku przygotowując wypieki i desery. Trener najpierw pokazuje technikę, tłumaczy na co zwrócić uwagę, a następnie uczestnicy sami powtarzają zadania – od wyrabiania ciasta po dekorację gotowych wyrobów. Ważnym elementem jest wspólne omawianie efektów, wymiana doświadczeń i rozwiązywanie typowych problemów, które pojawiają się w pracy cukiernika. Dzięki temu uczestnicy uczą się nie tylko od prowadzącego, ale też od siebie nawzajem.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Podstawy tortu piętrowego	Iwona Wendel	15-02-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 7 Składanie tortu piętrowego	Iwona Wendel	15-02-2026	12:00	15:00	03:00
3 z 7 Krem maślany i podstawowe wykończenie	Iwona Wendel	15-02-2026	15:00	18:00	03:00
4 z 7 Nowoczesne techniki dekoracyjne	Iwona Wendel	16-02-2026	10:00	13:00	03:00
5 z 7 Dekoracje z papieru jadalnego	Iwona Wendel	16-02-2026	13:00	16:00	03:00
6 z 7 Wykończenie i prezentacja	Iwona Wendel	16-02-2026	16:00	17:30	01:30
7 z 7 Walidacja	-	16-02-2026	17:30	17:45	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 829,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	134,71 PLN
Koszt osobogodziny netto	109,52 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Iwona Wendel

Mistrzyni cukiernictwa artystycznego, której prace wielokrotnie określano mianem prawdziwych dzieł sztuki. Jej torty i dekoracje zachwycają precyzją, estetyką i kunsztem wykonania, a nierzadko trudno uwierzyć, że są wyrobami cukierniczymi, a nie eksponatami muzealnymi.

Od lat tworzy wyjątkowe, ręcznie zdobione torty oraz kompozycje słodkich stołów, które stały się jej znakiem rozpoznawczym. Występowała również w programie Dzień dobry TVN, gdzie prezentowała swoje umiejętności i dzieliła się pasją do cukiernictwa. Jej motto „Jeśli będziesz robić to, co lubisz najbardziej, to nie przepracujesz ani jednego dnia” odzwierciedla podejście do pracy, którą traktuje jako sztukę i powołanie.

W ostatnich latach prowadzi liczne szkolenia i warsztaty w zakresie cukiernictwa artystycznego, inspirując uczestników do twórczego podejścia, precyzji i odwagi w realizacji własnych projektów cukierniczych. Posiada kwalifikacje i doświadczenie zawodowe nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą rozpoczęcia realizacji usługi rozwojowej wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrytp szkoleniowy

Informacje dodatkowe

- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Usługa jest zwolniona z podatku VAT na podstawie **Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14**

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne produkty, sprzęt i akcesoria kuchenne.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej pracowni kulinarnej, spełniającej wymagane standardy higieny i bezpieczeństwa.

Liczebność grupy jest ograniczona, aby zapewnić komfort pracy i indywidualne podejście trenera.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

Pełnoletność

Adres

ul. Wiejska 13a
05-802 Pruszków
woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425