



NAM Aneta
Nazarów-Sobik

★★★★★ 4,9 / 5

202 oceny

Profesjonalne szkolenie cukiernicze: monoporcje i słodki stół zgodnie z zasadami zero waste

Numer usługi 2025/11/17/178215/3152666

📍 Rybnik / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 07.02.2026 do 08.02.2026

5 262,50 PLN brutto

5 262,50 PLN netto

328,91 PLN brutto/h

328,91 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- **pracowników branży gastronomicznej i cukierniczej** – w szczególności cukierników, szefów kuchni, dekoratorów deserów,
- **osób związanych z branżą cateringową i eventową** – odpowiedzialnych za przygotowanie oprawy kulinarnej imprez,
- **właścicieli i pracowników kawiarni, cukierni oraz firm cateringowych,**
- **pasjonatów nowoczesnego cukiernictwa** pragnących poszerzyć swoje umiejętności o przygotowanie i aranżację słodkich stołów,
- osób planujących **rozszerzenie oferty biznesowej o monoporcje i bankietowe desery** zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju,
- **hobbystów cukiernictwa** dążących do podniesienia poziomu swoich umiejętności na poziom profesjonalny.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

06-02-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do projektowania, wdrażania i automatyzacji procesów produkcji oraz logistyki słodkiego stołu z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych, technologii wspierających planowanie, optymalizację zużycia zasobów, zarządzanie odpadami oraz dokumentowanie procesów zgodnie z PRT WSL i RIS 2030.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje koncepcję słodkiego stołu z uwzględnieniem estetyki, ergonomii i zasad gospodarki o obiegu zamkniętym	Opracowuje projekt stołu obejmujący układ, kolorystykę, dobór deserów, elementów dekoracyjnych i rozplanowanie serwisu, z uwzględnieniem rozwiązań proekologicznych i ograniczających odpady	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera surowce i techniki do produkcji nowoczesnych monoporcji i deserów bankietowych, analizując cykl życia surowców i ich wpływ na środowisko	Sporządza listę składników i technik z uzasadnieniem wyboru pod kątem smaku, tekstury, estetyki, minimalizacji odpadów i efektywnego wykorzystania zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje nowoczesne formy deserów bankietowych (ptysie, bezy, tartaletki, cake popsy, desery w pucharkach, donuty) z zastosowaniem energooszczędnych metod pracy i zasad racjonalnego gospodarowania surowcami	Poprawnie przygotowuje i wykańcza desery zgodnie z recepturą, założeniami projektu i zasadami zielonej transformacji w branży gastronomicznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracyjne z wykorzystaniem kontrastu koloru, faktury i światła, dobierając materiały dekoracyjne przyjazne środowisku	Wprowadza spójne elementy dekoracyjne podkreślające charakter stołu i deserów, wykorzystując biodegradowalne lub wielorazowe materiały	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje harmonogram produkcji i montażu słodkiego stołu z uwzględnieniem zasad efektywnego gospodarowania energią, wodą i surowcami	Opracowuje plan logistyczny zawierający kolejność działań, czas wykonania oraz podział zadań w zespole, w tym rozwiązania ograniczające marnotrawstwo i emisję	Wywiad swobodny
Stosuje zasady zrównoważonego rozwoju i zero waste w procesie przygotowania i serwisu, opracowując procedury gospodarowania odpadami cukierniczymi	Wskazuje konkretne rozwiązania ograniczające ilość odpadów, ponowne wykorzystanie surowców oraz sposoby segregacji i recyklingu	Wywiad swobodny
Efektywnie współpracuje w zespole gastronomicznym, promując postawy proekologiczne i odpowiedzialną konsumpcję w relacjach z klientami	Komunikuje się jasno, dzieli obowiązki, wspiera zespół, stosuje się do zasad bezpieczeństwa pracy i promuje zrównoważone praktyki zawodowe ¹	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje i wdraża cyfrowy model procesu produkcji słodkiego stołu.	Tworzy schemat procesu, identyfikuje wąskie gardła i punkty strat.	Wywiad ustrukturyzowany
Stosuje narzędzia cyfrowe do planowania produkcji, monitorowania zużycia surowców i optymalizacji kosztów.	Przygotowuje arkusz planistyczny, kalkulator porcji lub food cost	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Automatyzuje wybrane elementy planowania i dokumentowania procesu produkcyjnego	Wykorzystuje szablony, checklisty, formularze, automatyczne podsumowania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wdraża rozwiązania technologiczne wspierające ekoinnowacje procesowe w gastronomii.	Wskazuje konkretne narzędzia i technologie i uzasadnia ich ekologiczny wpływ na środowisko	Wywiad ustrukturyzowany
Wdraża Technologie cyfrowe wspierające automatyzację procesów w sektorze usług (FoodTech / EcoTech / GovTech light	Dobiera technologie cyfrowe wspierające automatyzację procesów oraz uzasadnia ich wpływ na optymalizację zużycia zasobów i ograniczenie odpadów.	Wywiad ustrukturyzowany

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	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Nazwa Podmiotu certyfikującego	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Program

Dzień 1

Szkolenie rozpoczyna się o godzinie 8:00 wprowadzeniem do programu oraz wstępem do tworzenia słodkiego stołu. Uczestnicy poznają cele szkolenia, jego strukturę oraz aktualne trendy w aranżacji słodkich stołów. Omówione zostaną zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w cukiernictwie eventowym. W ramach wprowadzenia omówione zostaną również przykłady technologii procesowych i cyfrowych wspierających planowanie produkcji, ograniczanie strat surowców oraz dokumentowanie procesów w cukiernictwie eventowym, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego.

Po krótkiej przerwie, od 9:15 do 9:45, uczestnicy zapoznają się z zasadami pracy z ciastem kruchym i bezą. Instruktor omówi podstawowe techniki oraz najczęstsze błędy przy przygotowywaniu tartaletek i bez, zwracając uwagę na racjonalne gospodarowanie surowcami i energią (PRT – efektywność zasobowa i energetyczna).

Od 9:45 do 12:00 trwa część praktyczna poświęcona przygotowywaniu tartaletek. Uczestnicy przygotowują ciasto kruche, formują spody i nadzienia oraz poznają sposoby dekoracji.

W trakcie zajęć zwraca się uwagę na dobór surowców lokalnych i sezonowych oraz na ograniczanie odpadów produkcyjnych poprzez ponowne wykorzystanie półproduktów (zgodnie z zasadą gospodarki o obiegu zamkniętym – PRT). Działania te realizowane są z wykorzystaniem elementów standaryzacji receptur i kontroli gramatur jako technologii procesowych ograniczających straty produkcyjne (PRT – FoodTech)

Kolejny blok, od 12:00 do 13:00, obejmuje przygotowanie gniazdek bezowych. Uczestnicy nauczą się odpowiedniego ubijania białek, stabilizacji masy oraz suszenia bezy,

z zastosowaniem energooszczędnych metod obróbki cieplnej i zasad zielonych technologii w cukiernictwie (PRT – zielona transformacja).

Po przerwie obiadowej (13:00–13:30) następuje krótka sesja poświęcona koncepcji zero waste i less waste w cukiernictwie.

Uczestnicy poznają praktyczne metody ograniczania strat surowców, lepszego planowania produkcji i ponownego wykorzystania składników, co stanowi element wdrażania zasad zrównoważonej gospodarki i gospodarki o obiegu zamkniętym (zgodnie z RIS 2030 – PRT). Omawiane rozwiązania mają charakter wdrożeniowy i procesowy – uczestnicy identyfikują miejsca powstawania strat oraz przypisują im konkretne działania technologiczne i organizacyjne zgodne z PRT i RIS 2030.

Pierwszy dzień kończy się blokiem praktycznym „Desery w pucharkach” od 14:00 do 16:00.

Uczestnicy tworzą warstwowe desery, uczą się komponować smaki, faktury i dekoracje, a także poznają zasady przechowywania takich produktów, uwzględniając efektywne gospodarowanie energią i minimalizację odpadów w procesie produkcji (PRT – efektywność zasobowa, zielone kompetencje).

Dzień 2

Drugi dzień rozpoczyna się o 8:00 powtórzeniem materiału z dnia poprzedniego. Instruktor odpowiada na pytania i omawia najczęstsze problemy, nawiązując do aspektów zielonej transformacji i proekologicznych praktyk zawodowych w branży cukierniczej (RIS 2030). Analiza obejmuje również ocenę przebiegu procesu produkcyjnego oraz identyfikację punktów wymagających optymalizacji technologicznej.

Od 8:30 do 9:00 uczestnicy uczą się organizacji Candy Baru – jak dobrać ilość i rodzaj deserów do liczby gości, dopasować słodkości do okazji oraz zaplanować aranżację stołu i logistykę wydarzenia.

Blok obejmuje również planowanie produkcji w duchu zero waste i efektywnego wykorzystania surowców (PRT – gospodarka o obiegu zamkniętym). Planowanie realizowane jest z wykorzystaniem narzędzi wspierających powtarzalność i optymalizację procesu produkcyjnego, zgodnie z kierunkami RIS 2030 w obszarze kompetencji cyfrowych.

Po krótkiej przerwie (9:00–9:15) następuje blok teoretyczno-praktyczny dotyczący ptysiów.

Od 9:15 do 9:45 omówione zostaną zasady pracy z ciastem parzonym, a następnie od 9:45 do 11:15 uczestnicy wykonują ptysie i poznają techniki wypieku,

z zastosowaniem energooszczędnych urządzeń i zasad racjonalnego wykorzystania energii (PRT – zielone technologie i transformacja energetyczna).

Od 11:15 do 12:15 grupa pracuje nad donutami – od przygotowania ciasta, poprzez smażenie lub pieczenie, aż po dekorację i nadziewanie.

Omówione zostaną praktyczne sposoby ograniczania zużycia tłuszczu, mąki i energii,
co wpisuje się w priorytet zrównoważonej gospodarki i zielonej transformacji RIS 2030.

Kolejny blok, od 12:15 do 13:00, poświęcony jest Cake Popsom.

Uczestnicy uczą się formowania kulek z ciasta, lukrowania i dekorowania w duchu less waste oraz opracowują sposoby ponownego wykorzystania nadmiarów produkcyjnych (PRT – gospodarka o obiegu zamkniętym).

Po przerwie obiadowej (13:00–13:30) uczestnicy przygotowują dekoracje deserów (13:30–14:00).

Poznają zasady doboru kolorów, struktur i sposoby wykorzystania resztek produktów do tworzenia jadalnych dekoracji, co rozwija zielone kompetencje i wspiera rozwój nowoczesnego rzemiosła w duchu inteligentnych specjalizacji regionu.

Następnie, od 14:00 do 15:00, odbywa się blok poświęcony aranżacji słodkiego stołu i tworzeniu cyfrowego portfolio - **„Automatyzacja i cyfrowe wsparcie procesów w cukiernictwie eventowym”**

Uczestnicy uczą się komponować całość wizualnie, fotografować swoje wyroby i prezentować je w mediach cyfrowych, rozwijając kompetencje cyfrowe i proekologiczne promowane w ramach RIS 2030 – Nowoczesne umiejętności i kapitał ludzki. Uczestnicy nauczą się wykorzystania arkusza kalkulacyjnego / systemów do planowania produkcji (np. kalkulatory porcji, food cost, plan produkcyjny), korzystania z cyfrowych narzędzi do planowania logistyki eventowej (harmonogramy, checklisty), wykorzystania narzędzi do monitorowania strat surowców, podstaw cyfrowego modelowania procesu (diagram przepływu), dokumentowania procesów pod kątem powtarzalności i skalowania. Moduł ten stanowi realizację obszaru Programu Rozwoju Technologii: technologie cyfrowe wspierające automatyzację i optymalizację procesów w sektorze usług (FoodTech / EcoTech).

Szkolenie kończy się egzaminem od 15:00 do 16:00, obejmującym część praktyczną i/lub teoretyczną oraz omówieniem wyników.

Po egzaminie uczestnicy otrzymują certyfikat potwierdzający nabyte umiejętności, w tym kompetencje w zakresie zielonej transformacji i gospodarki o obiegu zamkniętym (PRT).

Walidacja szkolenia zostanie przeprowadzona w dwóch etapach: egzaminie teoretycznym oraz egzaminie praktycznym, których celem jest sprawdzenie poziomu opanowania wiedzy i umiejętności zdobytych przez uczestników podczas szkolenia.

Egzamin teoretyczny

Uczestnicy przystąpią do pisemnego egzaminu teoretycznego składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru, obejmujących zarówno techniki cukiernicze, jak i zagadnienia zrównoważonego rozwoju i efektywnego wykorzystania surowców (PRT – zielone kompetencje).

Egzamin praktyczny

Składa się z 5 zadań, które uczestnicy będą realizowali indywidualnie.

Egzamin oceniany jest według arkusza oceny praktycznej, a każde zadanie punktowane będzie oddzielnie.

Egzamin – walidacja efektów przeprowadzona przez:

Fundacja My Personality Skills

Podsumowanie i zgodność z RIS 2030 / PRT

Szkolenie „Profesjonalne szkolenie cukiernicze: monoporcje i słodki stół zgodnie z zasadami zero waste” jest zgodne z kierunkami rozwoju określonymi w Regionalnej Strategii Innowacji Województwa Śląskiego 2030 (RIS 2030) w następujących obszarach:

Priorytet: Zrównoważona gospodarka i zielona transformacja

- wdrażanie koncepcji zero waste w branży gastronomiczno-cukierniczej,
- gospodarka o obiegu zamkniętym (racjonalne gospodarowanie zasobami, ograniczanie odpadów),
- promowanie postaw proekologicznych i efektywnego wykorzystania surowców,
- rozwój kompetencji w zakresie analizy cyklu życia produktów (LCA) i zielonych technologii w cukiernictwie.

Priorytet: Nowoczesne umiejętności i kapitał ludzki

- podnoszenie kwalifikacji zawodowych w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych (monoporcje, słodki stół),
- rozwój kompetencji przyszłości, w tym „zielonych kompetencji” (GreenComp),
- wzmacnianie konkurencyjności uczestników na rynku pracy i przygotowanie do zielonej transformacji gospodarki regionu.

Priorytet: Inteligentne specjalizacje regionu

- wpisanie się w obszar „Przemysły wschodzące – przemysły czasu wolnego i jakości życia”,

- rozwój nowoczesnego rzemiosła oraz usług gastronomicznych i cukierniczych,
 - wsparcie atrakcyjności turystycznej i kulinarnej regionu poprzez rozwój usług premium opartych o eko-innowacje.
- Uczestnik biorący udział w usłudze nie musi posiadać wiedzy i umiejętności z zakresu programu usługi - kształcimy od podstaw.
- Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestników: brak wymagań
- Walidacja jest wliczona do procesu kształcenia.
- Warunków organizacyjnych dla przeprowadzenia szkolenia: brak podziału na grupy
- Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych
- Organizator zapewnia materiały do prowadzenia części warsztatowej zgodnie z tematem szkolenia, tj. materiały zgodnie ze wskazaniem przez trenera. Materiały niezbędne na użytek uczestników szkolenia trener każdorazowo dostosowuje do potrzeb.
- Materiały wykorzystywane podczas szkolenia nie są przekazywane na użytek prywatny dla uczestników szkolenia po jego zakończeniu.
- Szkolenie składa się z 6 godzin zegarowych teorii oraz z 7,5 godziny zegarowej praktyki dodatkowo 1,5 godziny zegarowej zaliczają się przerwy, które wliczają się do procesu kształcenia) oraz 1 godziny zegarowej walidacji/egzaminu.
- W trakcie realizacji usługi zaplanowane zostały przerwy, które wliczają się wliczają się do procesu kształcenia.
- Wyższa cena usługi wynika z kompleksowego charakteru szkolenia, obejmującego zarówno część teoretyczną, jak i rozbudowaną część praktyczną realizowaną w pełnym wyposażeniu stanowisk cukierniczych. W koszt wliczone są wszystkie materiały, surowce spożywcze klasy premium, narzędzia i dekoracje wykorzystywane podczas warsztatów, a także walidacja i certyfikacja kwalifikacji zawodowych „Cukiernik” przeprowadzana przez zewnętrzny podmiot akredytowany.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Wprowadzenie do programu i tworzenia słodkiego stołu - zrównoważony rozwój, zielone kompetencje.z elementami technologii procesowych i cyfrowych zgodnych z RIS 2030 i PRT.	Aneta Lizut	07-02-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 18 Przerwa	Aneta Lizut	07-02-2026	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 18 Zasady pracy z ciastem kruchym i bezą-efektywne wykorzystanie surowców, ograniczanie odpadów	Aneta Lizut	07-02-2026	09:15	09:45	00:30
4 z 18 Przygotowanie tartaletek – część praktyczna (lokalne surowce, gospodarka o obiegu zamkniętym)zast osowanie standaryzacji procesu, ograniczania strat surowców i rozwiązań FoodTech	Aneta Lizut	07-02-2026	09:45	12:00	02:15
5 z 18 Przygotowanie gniazdek bezowych (energooszczędne techniki, zielone technologie)	Aneta Lizut	07-02-2026	12:00	13:00	01:00
6 z 18 Przerwa obiadowa	Aneta Lizut	07-02-2026	13:00	13:30	00:30
7 z 18 Koncepcja zero waste i less waste w cukiernictwie (wdrażanie zasad gospodarki o obiegu zamkniętym)	Aneta Lizut	07-02-2026	13:30	14:00	00:30
8 z 18 Desery w pucharkach – część praktyczna (efektywne gospodarowanie energią i surowcami)	Aneta Lizut	07-02-2026	14:00	16:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 18 Powtórzenie materiału i omówienie problemów oraz planowanie procesu z wykorzystaniem narzędzi wspierających optymalizację i dokumentowanie działań – RIS	Aneta Lizut	08-02-2026	08:00	08:30	00:30
10 z 18 Organizacja Candy Baru (planowanie zero waste, efektywne wykorzystanie zasobów)	Aneta Lizut	08-02-2026	08:30	09:00	00:30
11 z 18 Przerwa	Aneta Lizut	08-02-2026	09:00	09:15	00:15
12 z 18 Ptysie – teoria i praktyka (energooszczędne metody pracy, zielone technologie)	Aneta Lizut	08-02-2026	09:15	11:15	02:00
13 z 18 Donuty – przygotowanie i dekoracja (ograniczanie zużycia energii i surowców)	Aneta Lizut	08-02-2026	11:15	12:15	01:00
14 z 18 Cake Popsy – formowanie i dekorowanie w duchu less waste (gospodarka o obiegu zamkniętym)	Aneta Lizut	08-02-2026	12:15	13:00	00:45
15 z 18 Przerwa obiadowa	Aneta Lizut	08-02-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 18 Dekoracje deserów (zielone kompetencje, nowoczesne rzemiosło)	Aneta Lizut	08-02-2026	13:30	14:00	00:30
17 z 18 Aranżacja słodkiego stołu i tworzenie portfolio (ekoprojektowanie i cyfrowe kompetencje)	Aneta Lizut	08-02-2026	14:00	15:00	01:00
18 z 18 Walidacja (egzamin praktyczny i/lub teoretyczny) oraz certyfikacja	-	08-02-2026	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 262,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 262,50 PLN
Koszt osobogodziny brutto	328,91 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,91 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Aneta Lizut

Aneta Lizut to doświadczona cukierniczka i właścicielka pracowni wypieków artystycznych „Palce Lizut”. Magister Inżynier Technologii Żywności. Posiada pięcioletnie doświadczenie w pracy z żywnością. Specjalizuje się w tworzeniu tortów okolicznościowych z dekoracyjnymi figurkami, łącząc tradycyjne techniki cukiernicze z nowoczesnym podejściem do zrównoważonego rozwoju. Aktywnie uczestniczy w lokalnych wydarzeniach kulinarnych, promując ideę zielonych kompetencji w branży cukierniczej.

WYKSZTAŁCENIE

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – 2016-2017

Studia Magisterskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – 2012-2016

Studia Inżynierskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

DOŚWIADCZENIE

Kierownik Działu Technologii i Rozwoju Produktów, Agro-Wodzisław; Wodzisław Śląski – 2018-2021

Technolog-projektant, Eco-Trade; Gliwice – 2017-2018

PALCE LIZUT - torty i Candy bar – 2021-obecnie

SZKOLENIA

2021 - Szkolenie z tortu okolicznościowego z figurką

2021 - Tort Baśniowy - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia tortu piętrowego

2022 - Candy bar - warsztaty z tworzenia

2022 - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia

2024 - VII edycja Słodkiego Klubu - seria szkoleń z zakresu cukiernictwa, dekoracji, marketingu i biznesu

2025 - Szkolenie z zrównoważonego rozwoju- Zielone kwalifikacje

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje profesjonalne **skrypty szkoleniowe**, które stanowią cenne kompendium wiedzy i pozwalają na utrwalenie zdobytych umiejętności.

Na czas szkolenia zapewniamy **wszystkie niezbędne produkty i narzędzia do wykonania słodkiego stołu** takie jak: składniki spożywcze zgodne z recepturą, mąka pszenna i mąka migdałowa, cukier biały i brązowy, jaja kurze świeże, masło i śmietanka 30–36%, mleko pasteryzowane, sól spożywcza, proszek do pieczenia, żelatyna spożywcza, skrobia ziemniaczana lub kukurydziana, owoce świeże i mrożone, czekolada deserowa, mleczna i biała, kakao naturalne, pasty orzechowe, aromaty naturalne, spirytus lub sok z cytryny (do dezynfekcji i stabilizacji mas), barwniki, taca, łopatki, misy, blender, piec, lodówka, waga, mikser, zestawy do modelowania.

Informacje dodatkowe

Walidację usługi przeprowadza Podmiot Zewnętrzny.

Załącznik nr 2 do Regulaminu Bazy Usług Rozwojowych.

W przypadku usług rozwojowych kończących się kwalifikacją ZRK lub kwalifikacją inną niż wpisaną do ZRK, Dostawca Usług ma możliwość wskazać, że proces walidacji będzie prowadzony przez podmiot zewnętrzny. W takiej sytuacji nie ma potrzeby wskazywać konkretnych danych osoby walidującej.

Podstawa zwolnienia z VAT:

Szkolenie finansowane w co najmniej 70% zgodnie z § 3 pkt 1 ust. 14 Obwieszczenie Ministra Finansów z dnia 14 czerwca 2025 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. 2025 poz. 832)

W przypadku braku dofinansowania lub dofinansowania na poziomie niższym niż 70% - do ceny usługi należy doliczyć 23% VAT

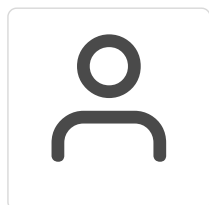
Adres

ul. 3 Maja 18
44-200 Rybnik
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Aneta Nazarow-Sobik

E-mail aneta@nam.edu.pl

Telefon (+48) 500 051 126