



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

143 oceny

Szkolenie cukiernicze - DESERY NA SŁODKI STÓŁ - Candy Bar

Numer usługi 2025/11/19/27524/3157627

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 28.02.2026 do 28.02.2026

1 500,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, kucharze, a także wszyscy, którzy chcą nabyć umiejętność tworzenia nowoczesnych deserów w formie monoporcji na okolicznościowe słodkie stoły. 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	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	27-02-2026
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 deserów w formie deserów na słodkie stoły: pieczenie spodów, różnych rodzajów ciast, robienie kremów, musów, ganaszy, polew typu glaze, zamsz oraz składanie deserów. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnych do tworzenia monoporcji. Dodatkowo uczestnik pozna nowoczesne sposoby dekoracji i aranżacji prostego słodkiego stołu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje deserów-monoporcji i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów deserów-monoporcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje drobnych deserów tak zwanych monoporcji, wypieka je i odpowiednio dekoruje i aranżuje słodki stół.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich deserów - monoporcji na słodki stół.	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.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

1. Omówienie sprzętu i surowców potrzebnych do produkcji deserów i monoporcji.
2. Dobór składników i smaków.
3. Zasady łączenia smaków i faktur.
4. Przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody.

5. Wykonanie musów, żelek i stabilnych kremów do przekładania deserów.
6. Składanie monoporcji i deserów.
7. Przygotowanie efektowych i prostych dekoracji z czekolady i innych dostępnych składników.
8. Dekoracja i wykańczanie wszystkich deserów.
9. Aranżacja w formie słodkiego stołu.
10. Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych/ 45min.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów - monoporcji., które wykorzystuje się w aranżacji tak zwanych słodkich stołów. 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:

- donuty 1 rodzaj
- cake pops oreo w różowej czekoladzie
- sernik na patyczku w białej polewie z orzeszkami (trójkątne lub w postaci cake slice)
- monoporcja w zamszu kokos marakuja
- tartaletka jeżynowa z fioletowym glazie
- 2 rodzaje deserów słoiczkowych różne smaki
- bezy mini pavlowe
- ptyś karmelowy

Część praktyczna szkolenia prowadzona jest w małych grupach.

Trener pokazuje pewne techniki a grupa powtarza pod okiem Trenera.

Cała grupa wspólnie wypieka, wykańcza i dekoruje przygotowane monoporcje i desery.

Sala wyposażona jest w najnowocześniejszy sprzęt, urządzenia i narzędzia.

Szkolenie ma na celu przygotowanie do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów na słodki stół.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli produkować nowoczesne desery- monoporcje oraz składać je i tworzyć dekoracje według najnowszych trendów w cukiernictwie.

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 deserów.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -tworzenie candy bar/ słodkich stołów 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 Powitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd	Anna Kucia	28-02-2026	08:00	08:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 9 Omówienie receptur i planu szkolenia , wywiad swobodny dotyczący uczestników i ich doświadczenia	Anna Kucia	28-02-2026	08:15	08:45	00:30
3 z 9 Przygotowanie surowców, naważenie zgodnie z recepturami	Anna Kucia	28-02-2026	08:45	09:15	00:30
4 z 9 Przygotowanie wszystkich ciasat na spody - wypiek	Anna Kucia	28-02-2026	09:15	10:30	01:15
5 z 9 Przygotowanie kremów, żelek, musów i innych wypełnień	Anna Kucia	28-02-2026	10:30	12:15	01:45
6 z 9 Przygotowanie dekoracji deserów	Anna Kucia	28-02-2026	12:15	14:45	02:30
7 z 9 Składanie deserów i aranżacja słodkiego stołu	Anna Kucia	28-02-2026	14:45	16:30	01:45
8 z 9 Zakończenie szkolenia, podsumowanie, pytania oraz wręczenie certyfikatów	Anna Kucia	28-02-2026	16:30	16:45	00:15
9 z 9 Walidacja efektów szkolenia	-	28-02-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Anna Kucia

Mistrzyni Cukiernictwa, prowadzi szkolenia cukiernicze w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia w Lublinie od 2016r.

Prowadzi szkolenia grupowe oraz indywidualne min. z mono porcji, tortów nowoczesnych, tart, eklerów, makaroników, tortów piętrowych, pralin i czekolady.

Posiada szerokie doświadczenie w kształceniu dorosłych, od ponad 8 lat przeprowadziła mnóstwo szkoleń;

Brała udział w wielu kursach cukierniczych w Polsce i za granicą, dzięki czemu ciągle rozwija technikę cukierniczą i zdolności artystyczne.

Jej ulubioną dziedziną cukiernictwa jest praca z czekoladą. Uwielbia opracowywać nowe receptury pralin i truflí, ciągle szuka nowych smaków i technik.

Anna Kucia realizuje również szkolenia wyjazdowe u klientów w zakładzie, cukierni itd. Takie szkolenia przygotowywane są na indywidualne potrzeby klienta. We współpracy ze Szkołą Artystyczną przeprowadziła już kilka takich szkoleń min. w Grudziądzu, Nowym Dworze Gdańskim, Zielonej Górze, Włodawie itd.

Anna prowadziła również warsztaty dla grup dzieci, osób z dysfunkcjami społecznymi oraz eventy dla grup firmowych. Brała udział też w produkcji telewizyjnej Polsat „ Nasz Nowy Dom”.

Ostatnie 8 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, odpowiadając za jakość szkoleń jako trener oraz weryfikując efekty uczestników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

Warunki uczestnictwa

ZAWARTO UMOWĘ Z WUP KRAKÓW NA ROZLICZANIE USŁUG Z WYKORZYSTANIEM ELEKTRONICZNYCH BONÓW SZKOLENIOWYCH W RAMACH PROJEKTU NOWY START W MAŁOPOLSCE Z EURES-em i Projektu Małopolski Pociąg do Kariery.

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

SZKOLENIE ROZLICZANE JEST W RAMACH PRZYZNANYCH BON

Informacje dodatkowe

UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
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:

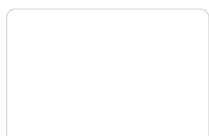
- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- Fartuch z logo szkoły na własność
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

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