



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

151 ocen

Szkolenie cukiernicze - słodki stół & tort lambeth cake

Numer usługi 2025/12/10/27524/3204388

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 23.01.2026 do 21.03.2026

3 000,00 PLN brutto

3 000,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania prostych nowoczesnych tortów jedno-piętrowych oraz prostych deserów na słodki stół

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

5

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

22-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

24

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

Usługa przygotowuje uczestnika do nabycia praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia prostych tortów jedno piętrowych: pieczenia biszkoptu, robienia kremu i ganaszy, składania tortu oraz wykonywania najmodniejszej stylizacji tortu typu lamberth cake oraz prostego tortu z figurką z masy cukrowej. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnego do produkcji tortów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
UMIEJĘTNOŚCI: Samodzielne składanie stabilnych tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Wypiekanie i składanie prostych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, stabilizacji, dekorowania, przechowywania oraz przewożenia tortu. Nauka produkcji i ekspozycji nowoczesnych deserów na słodki stół	Wypieka odpowiednie biszkopty, przygotowuje samodzielnie kremy, musy, żelki i polewę. Wypieka i wykańcza nowoczesne modne desery na słodkie stoły.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania. Wykonuje dekoracje kremem i tulką w stylu lamberth cake oraz proste deserki na słodki stół.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy poszczególne piętra w tortach tak aby były stabilne. Składa i dekoruje desery.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy, nadzienia, żelki i chrupki.	Wywiad swobodny
	Dobiera odpowiednie metody stabilizacji tortu.	Wywiad swobodny
WIEDZA: definiuje poszczególne etapy tworzenia stabilnego tortu jednopiętrowego oraz deserów na słodki stół.		

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

Nowe szkolenie w naszej ofercie szkoleniowej dla pasjonatów i dla cukierników. Nowy autorski projekt szkolenia złożone z nauki

- Tortu w najmodniejszym stylu w tym roku – Lambeth cake w pięknym pastelowym kolorze.
- Uniwersalnych deserów na słodki stół

Idealne kombo dla początkujących pasjonatów. Zrobisz tort oraz modne nowoczesne najchętniej zamawiane deserki na słodki stół.

Poznasz tajemnice i techniki tworzenia stabilnych tortów.

Złożysz i ozdobisz torty oraz desery SAMODZIELNIE i zabierzesz je do domu!

Szkolenie prowadzi Magdalena Belniak .

Podczas wszystkich kursów w Szkole Artystycznej skupiamy się nie tylko na technikach składania tortów, ale również na jego estetycznym wykończeniu i tworzeniu prostych ale efektownych własnoręcznie wykonanych dekoracji, więc i tym razem nie będzie inaczej 😊

Nie zwlekaj z zapisem. Miejsca na to szkolenie sprzedają się błyskawicznie!

Dlaczego warto się zapisać na ten kurs

Zapisz się koniecznie na te warsztaty jeśli od jakiegoś czasu myślisz o opanowaniu sztuki składania profesjonalnych tortów od podstaw oraz sprzedawania kompozycji deserów na słodki stół: od wypieku i porcjowania biszkoptów, stosowania różnego rodzaju przełożeń (np. żelek i chrupek), przez "tynkowanie" aż po własnoręcznie wykonane dekoracje lub może boisz się zrobić na zamówienie swój pierwszy tort - boisz się o jego łączenie, stabilizację i transport. Być może chcesz również przy okazji nauki miło i efektywnie spędzić czas wśród pasjonatów cukiernictwa, a potem w domu pochwalić się własnoręcznie zrobionym tortem i najmodniejszymi dekoracjami, **to szkolenie powstało właśnie dla Ciebie.**

- Po szkoleniu będziesz w stanie wykonać tort od podstaw: od wypieku puszystych, wilgotnych biszkoptów, poprzez składanie tortu, przygotowywanie kremów, żelek, chrupek i ganaszy po **tynkowanie i dekorowanie tylko**
- Na szkoleniu wykonasz **samodzielnie** swój tort i udekorujesz go w **stylu Lambeth cake**
- Poznasz technikę składania i stabilizacji tortu
- Dostaniesz sprawdzone receptury i przygotujesz przepyszne przełożenia: biszkopki, kremy owocowe, chrupki, żelki
- Nauczysz się techniki „tynkowania” tortu z idealnym ostrym kantem
- Dowiesz się jak zabezpieczać torty i desery w transporcie
- Po tym szkoleniu będziesz na pewno częściej wykorzystywać pojedyncze monoporcje dla swoich gości w domu czy też w ramach oferty w cukierni, hotelu czy domu weselnym
- Podczas tych praktycznych warsztatów wykonasz nowoczesne, kolorowe, wielowarstwowe modne i eleganckie monoporcje musowe, tartaletki, cake popsy i inne.
- Nie zabraknie również efektownych deserów słoiczkowych, słodkich bez i oczywiście niezwykle modnych donutów.
- Wszystkie desery i monoporcje zostaną zaaranżowane i udekorowane w formie modnego **słodkiego stołu**.
- Zapisz się koniecznie na te warsztaty jeśli od jakiegoś czasu myślisz o opanowaniu sztuki aranżacji CANDY BAR.

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów jednopiętrowych.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych:.. Od 08:00 do 17:00 12h dydaktycznych/ dziennie

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi, przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi, przerwy są realizowane na prośbę uczestników, wówczas usługa jest wydłużona o czas zrealizowanych przerw.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Powitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd	Magdalena Belniak	23-01-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 19 Omówienie receptur i planu szkolenia , wywiad swobodny dotyczący uczestników i ich doświadczenia	Magdalena Belniak	23-01-2026	08:15	08:45	00:30
3 z 19 Przygotowanie surowców, naważenie zgodnie z recepturami	Magdalena Belniak	23-01-2026	08:45	09:15	00:30
4 z 19 Przygotowanie wszystkich ciast na spody - wypiek	Magdalena Belniak	23-01-2026	09:15	10:15	01:00
5 z 19 Przygotowanie kremów, żelek, musów i innych wypełnień	Magdalena Belniak	23-01-2026	10:15	12:30	02:15
6 z 19 Przygotowanie dekoracji deserów	Magdalena Belniak	23-01-2026	12:30	14:30	02:00
7 z 19 Składanie deserów i aranżacja słodkiego stołu	Magdalena Belniak	23-01-2026	14:30	16:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 19 Zakończenie szkolenia, podsumowanie, pytania oraz wręczenie certyfikatów	Magdalena Belniak	23-01-2026	16:00	16:45	00:45
9 z 19 Walidacja efektów szkolenia- część DESERY NA SŁODKI STÓŁ	-	23-01-2026	16:45	17:00	00:15
10 z 19 Wprowadzenie do szkolenia, zasady BHP, RODO itd.	Magdalena Belniak	21-03-2026	08:00	08:15	00:15
11 z 19 Omówienie receptur i planu szkolenia. Przedstawienie się uczestników.	Magdalena Belniak	21-03-2026	08:15	08:30	00:15
12 z 19 Przygotowanie i naważenie surowców zgodnie z recepturami. Omówienie znaczenia jakości surowców w produkcji tortów	Magdalena Belniak	21-03-2026	08:30	09:00	00:30
13 z 19 Wypiekanie biszkoptów oraz przygotowywanie nadziei, kremów, chrupek, żelek itd.	Magdalena Belniak	21-03-2026	09:00	12:00	03:00
14 z 19 Przygotowanie tynku	Magdalena Belniak	21-03-2026	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 19 Składanie tortu, stabilizacja tortu z użyciem wsporników	Magdalena Belniak	21-03-2026	12:30	14:00	01:30
16 z 19 Tynkowanie tortów i przygotowanie dekoracji - dekoracje tyłką w stylu lamberth cake	Magdalena Belniak	21-03-2026	14:00	16:00	02:00
17 z 19 Ekspozycja tortów, omówienie wad i przyczyn ich powstawania. Pytania	Magdalena Belniak	21-03-2026	16:00	16:15	00:15
18 z 19 Podsumowanie, wręczenie certyfikatów.	Magdalena Belniak	21-03-2026	16:15	16:30	00:15
19 z 19 walidacja szkolenia - część LAMBETH CAKE	-	21-03-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Magdalena Belniak

Magda to ambitna i bardzo zdolna młoda twarz lubelskiego cukiernictwa. Od 2022 roku prowadzi swoją własną rzemieślniczą cukiernię "Co słodkie, to dobre" w Lublinie.

Jej specjalizacją to torty artystyczne oraz nowoczesne desery. Dekoracje stanowią jej znak rozpoznawczy. Choć jest głównie samoukiem, zawsze chętnie poszerza swoją wiedzę na szkoleniach i profesjonalnych kursach oraz aktywnie interesując się branżą, nowinkami i modą w cukiernictwie.

Przez pewien czas pracowała na kuchni jednej z lubelskich restauracji, gdzie przygotowywałam wykwintne dania.

Pomagała z radością również swojej mamie, która prowadziła własną gastronomię, dlatego praca w kuchni nie tylko nie jest dla niej obca, lecz wręcz przeciwnie: to jej prawdziwa pasja.

Poza cukiernictwem uwielbia taniec. To jej drugie źródło radości i wyrazu artystycznego. Choć zaczynała swoją profesjonalną karierę na uniwersytecie medycznym to jednak ostatecznie zdecydowała się na wstąpienie na ścieżkę kariery jako cukiernik.

To właśnie w słodkich smakach i pięknych dekoracjach odnalazła swoje powołanie i życiową drogę.

Informacje dodatkowe

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

Podczas szkolenia zapewniamy:

1. stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
2. surowce
3. certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia

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 PRYZNANYCH BONÓW

Informacje dodatkowe

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

Kady uczestnik pracuje na swoim torcie przy swoim stanowisku pracy.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 17:00 - 12h w godzinach dydaktycznych/ dziennie

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

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