



NAM Aneta
Nazarow-Sobik

★★★★★ 4,9 / 5

202 oceny

Tort piętrowy Lambeth Cake z dekoracjami maślanymi – wykonanie, stabilizacja i dekoracja w duchu zielonego cukiernictwa

Numer usługi 2025/12/10/178215/3204657

📍 Rybnik / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 07.03.2026 do 08.03.2026

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

Usługa skierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwojem w obszarze nowoczesnego rzemiosła cukierniczego, w szczególności:

- cukierników pracujących w pracowniach cukierniczych, cukierniach, restauracjach, firmach cateringowych,
- osób prowadzących lub planujących działalność w branży cukierniczo-gastronomicznej,
- osób wykonujących torty artystyczne hobbystycznie lub komercyjnie,
- pracowników MŚP z sektora gastronomicznego,
- osób chcących podnieść kwalifikacje zawodowe w obszarze dekoracji i technologii cukierniczych,
- osób zainteresowanych wdrażaniem zielonych kompetencji, w tym:
 - efektywnością zasobową,
 - ograniczaniem odpadów,
 - zrównoważonym zarządzaniem surowcami,
 - stosowaniem eco-design i eco-friendly baking.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

06-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego wykonania, stabilizacji oraz dekoracji tortu piętrowego w stylu Lambeth Cake z zastosowaniem zasad zielonego cukiernictwa, obejmujących efektywne zarządzanie surowcami, ograniczanie odpadów, stosowanie eco-design oraz wdrażanie praktyk prośrodowiskowych zgodnych z kierunkami RIS 2030 i technologiami środowiskowymi PRT.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje etapy przygotowania tortu piętrowego i zasady jego stabilizacji.	Wymienia kolejne etapy tworzenia tortu: przygotowanie blatów, poziomowanie, składanie konstrukcji.	Wywiad ustrukturyzowany
	Charakteryzuje zastosowanie podpór, kołków i podkładów w konstrukcji tortu piętrowego.	Wywiad ustrukturyzowany
	Wyjaśnia, jak planowanie konstrukcji pozwala ograniczyć odpady (przycinanie blatów, nadmiar kremu).	Test teoretyczny
Przygotowuje krem maślany o konsystencji odpowiedniej do tynkowania i dekoracji.	Dobiera rodzaj kremu maślanego do techniki tynkowania lub dekoracji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia konsystencję kremu i koryguje ją (dodatek płynów / cukru pudru / masła).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Barwi krem, łącząc kolory w sposób ograniczający zużycie barwników i powstawanie odpadów.	Wywiad ustrukturyzowany
Wykonuje tynkowanie tortu z zachowaniem gładkiej powierzchni i ostrych krawędzi.	Nakłada warstwę „crumb coat” zgodnie z zasadami przygotowania tortu do tynkowania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje tynkowanie właściwe, uzyskując równą powierzchnię i ostre krawędzie tortu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Kontroluje grubość warstw kremu, tak aby nie powodować zbędnego zużycia surowca.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dobiera narzędzia i materiały cukiernicze zgodnie z techniką dekoratorską i zasadami zrównoważonego rozwoju.	Dobiera tylki, worki i narzędzia do zaplanowanych technik dekoracji Lambeth.	Test teoretyczny
	Wskazuje materiały i akcesoria przyjazne środowisku (np. narzędzia wielorazowe, ograniczenie plastiku jednorazowego).	Wywiad ustrukturyzowany
	Organizuje stanowisko pracy w sposób uporządkowany, ograniczający liczbę odpadów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje dekoracje w stylu Lambeth z wykorzystaniem technik podstawowych i zaawansowanych.	Wykonuje podstawowe zdobienia: shells, reverse shells, fale, falbany, scrolls.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Buduje dekoracje wielowarstwowe (overpiping), zachowując powtarzalność wzorów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Zachowuje symetrię, rytm linii i proporcje dekoracji na całej powierzchni tortu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Kończy i dopracowuje dekorację tortu, zachowując estetykę, higienę pracy i oszczędne gospodarowanie materiałami.	Wprowadza poprawki do dekoracji, eliminując widoczne błędy i nierówności.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Utrzymuje czystość podkładki i boków tortu, przygotowując go do prezentacji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Pracuje w sposób uporządkowany, z dbałością o oszczędność kremu, dekoracji i materiałów pomocniczych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje tort Lambeth do prezentacji oraz tworzy dokumentację fotograficzną efektu pracy z wykorzystaniem kompetencji cyfrowych wspierających zieloną transformację	Ustawia tort do zdjęć, dobierając tło i oświetlenie.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje zdjęcia prezentujące całość tortu oraz detale dekoracji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Prezentuje wykonany tort jako końcowy wyrób, omawiając zastosowane rozwiązania dekoratorskie i ekologiczne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje znaczenie dokumentacji cyfrowej jako alternatywy dla materiałów drukowanych	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady zero waste oraz efektywnego gospodarowania surowcami podczas wykonywania i dekoracji tortów okolicznościowych	Planuje etapy pracy w sposób ograniczający powstawanie odpadów	Wywiad ustrukturyzowany
	Wykorzystuje resztki kremów, mas i materiałów dekoracyjnych zgodnie z zasadą zero waste	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ogranicza zużycie barwników i materiałów pomocniczych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje stanowisko pracy cukierniczej zgodnie z zasadami zielonego cukiernictwa i minimalizacji wpływu na środowisko	Dobiera narzędzia i materiały wielorazowe zamiast jednorazowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Utrzymuje porządek i ergonomię pracy sprzyjające ograniczeniu strat materiałowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje działania zmniejszające ilość odpadów powstających podczas dekoracji tortów	Wywiad ustrukturyzowany
	Projektuje dekorację tortu z uwzględnieniem ograniczenia zużycia surowców	Wywiad ustrukturyzowany
	Wyjaśnia znaczenie eco-design w procesie produkcji cukierniczej	Test teoretyczny
	Dobiera techniki dekoracyjne sprzyjające efektywności materiałowej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wdraża rozwiązania ograniczające ilość odpadów produkcyjnych zgodnie z Programem Rozwoju Technologii, w szczególności w obszarze technologii gospodarowania odpadami	Stosuje techniki pracy ograniczające konieczność poprawek i strat materiałowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia wpływ zastosowanych technik na ograniczenie ilości 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)?

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
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Szkolenie łączy zaawansowane techniki tworzenia tortu piętrowego i dekoracji maślanych w stylu Lambeth z działaniami sprzyjającymi ograniczaniu odpadów oraz efektywnemu zarządzaniu surowcami w pracowni cukierniczej. Podczas wszystkich etapów uczestnicy rozwijają zielone kompetencje zgodnie z kierunkami RIS 2030 (zielona gospodarka, efektywność zasobowa, zrównoważona produkcja) oraz z obszarem PRT – Technologie dla ochrony środowiska, obejmującym m.in. racjonalne gospodarowanie materiałami i minimalizację odpadów.

Dzień 1 – przygotowanie konstrukcji tortu i podstawy dekoracji

08:00 – 09:00

Wprowadzenie do szkolenia oraz podstawy pracy z tortami piętrowymi i kremem maślanym

- Omówienie celów szkolenia i jego przebiegu.
- Wprowadzenie do stylu Lambeth oraz specyfiki dekoracji wielowarstwowych.
- Organizacja miejsca pracy zgodnie z zasadą efektywności zasobowej (RIS 2030 – Zielona Gospodarka).
 - Zasady bezpiecznej pracy.
 - Ograniczenie zużycia materiałów jednorazowych - PRT, obszar 3: technologie ochrony środowiska.

09:00 – 09:15 – Przerwa

09:15 – 11:00

Budowa tortu piętrowego – przygotowanie bazy i stabilnej konstrukcji

- Poziomowanie blatów, stabilizacja pięter, podkłady, kołki.
- Minimalizacja odpadów podczas poziomowania blatów (zero waste – zielone kompetencje)
- Zasady budowania konstrukcji odpornych na deformację.
- Dobór gramatury i struktury ciasta do dekoracji przestrzennej.
- Racjonalne wykorzystanie surowców - technologie umożliwiające ograniczenie strat materiałowych (PRT – obszar 3.3 i 3.4).
- Optymalizacja projektu tortu (eco-design) - RIS – zrównoważona produkcja.

11:00 – 13:00

Przygotowanie kremu maślanego oraz wstępne tynkowanie

- Rodzaje kremów maślanych oraz ich praktyczne zastosowanie.
- Barwienie i łączenie kolorów.
- Nakładanie pierwszej warstwy tynku zabezpieczającej.

- Ograniczanie strat kremu podczas tynkowania - zero waste.
- Ekonomiczne planowanie ilości kremu - efektywność zasobowa (RIS).
- Minimalizacja resztek barwnika - PRT – technologie redukcji odpadów.

13:00 – 13:30 – Przerwa

13:30 – 15:00

Tynkowanie tortu – budowanie gładkiej powierzchni

- Wyrównywanie powierzchni, praca z narzędziami do wygładzania.
- Precyzyjne nanoszenie warstw minimalizujące zużycie kremu - RIS – efektywność materiałowa.
- Kontrola grubości warstw, ograniczenie marnowania surowca - PRT – technologie gospodarowania surowcami (3.4).
- Przygotowanie tortu pod dekorację Lambeth.

15:00 – 16:00

Wprowadzenie do dekoracji Lambeth – podstawy pipingu

- Rodzaje tylki wykorzystywane w stylu Lambeth.
- Racjonalizacja zużycia kremu podczas ćwiczeń - zielone kompetencje.
- Ćwiczenia ruchów dekoratorskich.
- Ocena konsystencji kremu.
- Poprawa efektywności pracy - RIS – kompetencje dla zielonej gospodarki.

Dzień 2 – dekoracje Lambeth i praca końcowa

08:00 – 09:00

Ćwiczenia podstawowych kształtów Lambeth – rozetki, fale, kontury

- Kontrola nacisku.
- Powtarzalność wzorów.
- Praca nad rytmem dekoracji.
- Wdrażanie metod umożliwiających ograniczenie strat kremu podczas pracy - PRT 3.4.

09:00 – 09:15 – Przerwa

09:15 – 10:00

Łączenie kolorów i komponowanie palety dekoracyjnej

- Tworzenie palety barw.
- Łączenie kilku odcieni w dekoracjach Lambeth.
- Minimalizacja ilości barwnika - PRT – technologie redukcji odpadów.
- Świadomy dobór kolorystyki - aspekt eco-design (RIS).

10:00 – 13:00

Dekoracja tortu Lambeth

- Nakładanie shells, scrolls, falban, border piping.
- Tworzenie dekoracji przestrzennych i wielowarstwowych.
- Praca nad symetrią i rytmem kompozycji.
- Ekonomiczne gospodarowanie kremem i czasem pracy → RIS – transformacja w kierunku zielonej gospodarki.
- Minimalizacja błędów skutkujących odpadami → PRT – technologie ograniczania odpadów (3.4).

13:00 – 13:30 – Przerwa

13:30 – 15:00

Planowanie finalnej prezentacji dekoracji – kompozycja całościowa

Wykończenie pracy, fotografia i prezentacja

- Analiza proporcji dekoracji.
- Budowanie spójnej kompozycji.
- Praca z kontrastem i strukturą.

- Eco-design w projektowaniu tortu - RIS – zrównoważone projektowanie.
- Redukcja prób i poprawek - PRT – efektywne gospodarowanie materiałami.
- Dokumentacja efektu końcowego.
- Zasady estetycznej prezentacji.
- Przygotowanie do walidacji.
- Tworzenie dokumentacji bez generowania odpadów - narzędzia cyfrowe (zgodne z RIS – kompetencje cyfrowe wspierające zieloną transformację).

15:00 – 16:00

Walidacja - egzamin

Egzamin przeprowadzony jest przez FUNDACJĘ MY PERSONALITY SKILLS i składa się z :

Egzaminu teoretycznego - Uczestnicy przystąpią do pisemnego egzaminu teoretycznego składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru.

Egzaminu praktycznego - 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.

Po zdaniu egzaminu uczestnik zdobywa kwalifikacje wolnorynkową.

Walidacja jest wliczona do procesu kształcenia.

ODNIESIENIA PROGRAMU DO RIS 2030 i PRT 2019–2030

1. RIS 2030 – Regionalna Strategia Innowacji

Szkolenie realizuje kierunki RIS poprzez:

- rozwój kompetencji niezbędnych do transformacji w kierunku zielonej gospodarki,
- wdrażanie praktyk efektywności zasobowej w produkcji i dekoracji cukierniczej,
- wykorzystanie zasad eco-design przy projektowaniu tortu,
- ograniczanie odpadów produkcyjnych i racjonalne zarządzanie materiałami.

2. PRT 2019–2030 – Program Rozwoju Technologii Woj. Śląskiego

Szkolenie odpowiada obszarowi:

3. Technologie dla ochrony środowiska, w tym:

- 3.3 Technologie poprawy jakości środowiska,
- 3.4 Technologie gospodarowania odpadami,

poprzez:

- wprowadzanie praktyk redukujących odpady spożywcze i materiałowe,
- rozwój umiejętności efektywnego wykorzystania surowców,
- poprawę jakości procesów produkcyjnych poprzez ograniczenie błędów generujących straty.

3. Zielone kompetencje rozwijane w trakcie szkolenia

- efektywność zasobowa (gospodarowanie kremem, barwnikami, surowcami),
- zero waste (minimalizacja odpadów przy poziomowaniu i dekorowaniu),
- eco-design (świadome projektowanie tortu pod kątem materiałów i energii),
- ograniczenie materiałów jednorazowych,
- organizacja pracy wspierająca zieloną transformację w MŚP.

Szkolenie składa się z 5 godzin zegarowych teorii oraz z 8,5 godziny zegarowej praktyki. 1,5 godziny zegarowej zaliczają się przerwy, które wliczają się do procesu kształcenia oraz 1 godziny walidacji – egzaminu. Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych.

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

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia: brak podziału na grupy

Stanowiska pracy to stalowy blat roboczy przystosowany do pracy z artykułami spożywczymi oraz sprzęt taki jak mikser, blender, waga, piec, lodówka, mikrofalówka.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Wprowadzenie do szkolenia, organizacja stanowiska pracy i zasady eco-friendly baking	Edyta Pałka	07-03-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 15 Przerwa	Edyta Pałka	07-03-2026	09:00	09:15	00:15
3 z 15 Przygotowanie i stabilizacja tortu piętrowego z ograniczeniem odpadów	Edyta Pałka	07-03-2026	09:15	11:00	01:45
4 z 15 Przygotowanie kremów maślanych i barwienie zgodnie z zasadami efektywnego wykorzystania surowców	Edyta Pałka	07-03-2026	11:00	13:00	02:00
5 z 15 Przerwa obiadowa	Edyta Pałka	07-03-2026	13:00	13:30	00:30
6 z 15 Tynkowanie tortu – kontrola grubości warstw i redukcja odpadów kremu	Edyta Pałka	07-03-2026	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 15 Podstawy dekoracji Lambeth – techniki pipingowe z racjonalnym wykorzystaniem kremu	Edyta Pałka	07-03-2026	15:00	16:00	01:00
8 z 15 Ćwiczenia dekoracji Lambeth – rozwój precyzji i ograniczenie marnowania kremu	Edyta Pałka	08-03-2026	08:00	09:00	01:00
9 z 15 Przerwa	Edyta Pałka	08-03-2026	09:00	09:15	00:15
10 z 15 Praca z kolorami – tworzenie palety barw z minimalnym użyciem barwników	Edyta Pałka	08-03-2026	09:15	10:00	00:45
11 z 15 Dekoracje Lambeth – shells, falbany, scrolls, overpiping – praca optymalizująca zużycie surowców	Edyta Pałka	08-03-2026	10:00	13:00	03:00
12 z 15 Przerwa obiadowa	Edyta Pałka	08-03-2026	13:00	13:30	00:30
13 z 15 Wykończenie dekoracji – korekta wzorów i ograniczenie odpadów końcowych	Edyta Pałka	08-03-2026	13:30	14:00	00:30
14 z 15 Dokumentacja fotograficzna tortu, prezentacja i podsumowanie szkolenia	Edyta Pałka	08-03-2026	14:00	15:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 15 Walidacja - egzamin oraz certyfikacja	-	08-03-2026	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

Edyta Pałka

Trenerka, szkoleniowiec i właścicielka pracowni. Od 14 lat tworzy autorskie słodkości. Od 6 lat prowadzi indywidualne i grupowe szkolenia. Ekspertka w Akademii Tortu, ambasadorka marek DrRanty oraz PodTorty, laureatka licznych nagród branżowych, w tym wielokrotna zdobywczyni tytułów Mistrz Słodkości Roku i Kawiarnia/Cukiernia Roku. Specjalizuje się w artystycznych tortach i dekoracjach. Jest promotorką rzemieślniczych metod pracy oraz idei „zero waste”, a także mistrzem organizacji procesów produkcyjnych. Prowadzi warsztaty dla dzieci i dorosłych i realizuje działania edukacyjne na rzecz rozwoju lokalnego środowiska cukierniczego. Jej doświadczenie zawodowe obejmuje prowadzenie własnej pracowni i cukierni od 2012 roku, oraz liczne wystąpienia szkoleniowe. Systematycznie rozwija swoje kompetencje, uczestnicząc w szkoleniach z obszaru

sztuki cukierniczej, budowania marki, zrównoważonego rozwoju oraz przedsiębiorczości. Intensywnie działa w mediach społecznościowych.
2018-Ekspert oraz szkoleniowiec w szkole Akademia Tortu
2018-Ambasador marki DrRanty
2019-Cert. ukończenia szkolenia z tworzenia figurki ludzkiej.
2019-Cert. z ukończenia szkolenia z malowania na masie cukrowej
2023-I miejsce Kawiarnia/Cukiernia Roku
2023-I miejsce Mistrzowie Smaku Rybnik
2023-III miejsce tort Mistrzowie Ślubu i Wesela
2024-I miejsce Kawiarnia/Cukiernia Roku
2024-Rybnik dla biznesu szkolenie z zrównoważonego rozwoju
2025-Budowanie marki
2023,2024,2025-I miejsce Mistrz Słodkości Roku
2025- Filozofia marki

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 tortu i dekoracji w stylu lambeth cake.

Informacje dodatkowe

Walidację usługi przeprowadza Podmiot Zewnętrzny.

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

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

ANETA NAZAROW-SOBIK



E-mail anetanazarow@gmail.com

Telefon (+48) 500 051 126