



Tort 3D – Skrzat: modelowanie, dekorowanie i malowanie tortów przestrzennych z wykorzystaniem technik ekologicznych

Numer usługi 2025/12/11/178215/3206553

5 262,50 PLN brutto
5 262,50 PLN netto
328,91 PLN brutto/h
328,91 PLN netto/h

NAM Aneta
Nazarow-Sobik

★★★★★ 4,9 / 5

222 oceny

📍 Rybnik / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 28.03.2026 do 29.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwojem kompetencji w zakresie dekoracji cukierniczych 3D, w szczególności: • cukierników, dekoratorów, osób pracujących w pracowniach cukierniczych, • osób wykonujących torty okazjonalne zawodowo lub hobbystycznie, • właścicieli i pracowników małych i średnich przedsiębiorstw gastronomicznych, • osób chcących rozwinąć portfolio usług cukierniczych o torty rzeźbione i przestrzenne, • osób zainteresowanych rozwijaniem kompetencji ekologicznych w branży gastronomiczno-cukierniczej.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	27-03-2026
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 zaplanowania, wykonania, modelowania i dekorowania tortu 3D w formie skrzata, z zastosowaniem profesjonalnych technik cukierniczych oraz zasad efektywnego i ekologicznego gospodarowania materiałami zgodnie z kierunkami RIS 2030 i PRT.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje zasady przygotowania tortu 3D oraz praktyki ekologiczne zero waste	Wymienia etapy przygotowania tortu 3D	Test teoretyczny
	Charakteryzuje zasady zero waste i efektywności zasobowej w procesie cukierniczym	Wywiad ustrukturyzowany
	Wskazuje sposoby ograniczenia odpadów materiałowych podczas modelowania tortu	Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje konstrukcję tortu 3D zgodnie z zasadami stabilności i eco-design	Dobiera odpowiednie elementy konstrukcyjne: stelaże, wsporniki, podkłady	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wyjaśnia, jak projekt konstrukcji wpływa na efektywność zasobową	Wywiad ustrukturyzowany
	Ocenia stabilność konstrukcji i poprawnie rozmieszcza elementy wsporcze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Formuje i modeluje kształt tortu 3D z wykorzystaniem technik zero waste	Rzeźbi bryłę tortu skrzata zgodnie z projektem	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Prawidłowo wykorzystuje resztki ciasta do dalszego modelowania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wyjaśnia zasady efektywności materiałowej podczas rzeźbienia tortu	Wywiad ustrukturyzowany
	Dobiera rodzaj masy cukrowej odpowiedni do etapu modelowania	Test teoretyczny
	Barwi masy z kontrolą zużycia barwników i ograniczeniem odpadów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje ekologiczne praktyki przy pracy aerografem	Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje masy cukrowe i barwniki z zastosowaniem ekologicznych rozwiązań.		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Modeluje sylwetkę skrzata w sposób efektywny materiałowo	Pokrywa tort masą cukrową bez pęknięć i nierówności	Wywiad ustrukturyzowany
	Poprawnie formuje kształty skrzata: ubrania, brody, detali	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wyjaśnia, jak ograniczać zużycie mas podczas modelowania	Wywiad ustrukturyzowany
Wykonuje dekoracje i malowanie tortu 3D, stosując techniki ograniczające zużycie barwników	Wykonuje cieniowanie aerografem przy minimalnym zużyciu barwników	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Maluje elementy ręcznie zgodnie z proporcjami i kompozycją	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Opisuje zasady ekologicznego wykorzystania pigmentów	Test teoretyczny
Tworzy dokumentację fotograficzną	Przygotowuje tło i ustawienie tortu do sesji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje fotografie prezentujące całość i detale	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Prezentuje tort jako finalny produkt wraz z opisem procesu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Analizuje proces wykonania tortu 3D jako proces technologiczny o określonych wejściach i wyjściach materiałowych	Sporządza kartę technologiczną wyrobu zawierającą bilans materiałowy	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje punkty krytyczne powstawania odpadów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Oblicza orientacyjny wskaźnik materiałochłonności	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje technologię niskoemisyjnego barwienia aerografem	Ustawia parametry ciśnienia i rozpylania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Kontroluje zużycie barwnika w zadanym limicie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje warstwową technikę pigmentacji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Tworzy cyfrową dokumentację procesu	Tworzy kalkulator zużycia surowców	Analiza dowodów i deklaracji
	Dokumentuje parametry barwienia i modelowania	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Promuje postawy proekologiczne w środowisku zawodowym	Współpracuje w zespole przy planowaniu i realizacji procesu produkcyjnego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uzasadnia wybór rozwiązań technologicznych w kontekście środowiskowym i ekonomicznym	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

Szkolenie „**Tort 3D – Skrzat**” to intensywna, praktyczna usługa rozwojowa przygotowująca uczestników do samodzielnego wykonania, modelowania i dekorowania tortu 3D w formie postaci skrzata. Uczestnicy poznają cały proces technologiczny: stabilizację konstrukcji wielopiętrowej, nadawanie trójwymiarowego kształtu, pokrywanie tortu masami cukrowymi, tworzenie dekoracji modelowanych, a także malowanie ręczne i aerografem.

W trakcie szkolenia wykorzystywane są techniki pracy wspierające **zielone kompetencje**, w tym planowanie produkcji zgodnie z zasadą **zero waste**, efektywne gospodarowanie resztkami ciasta i mas, ograniczanie odpadów podczas modelowania, odpowiedzialny dobór barwników i narzędzi oraz korzystanie z rozwiązań sprzyjających zmniejszaniu wpływu procesu cukierniczego na środowisko. Uczestnicy uczą się także eco-design, czyli projektowania dekoracji w sposób racjonalny materiałowo.

DZIEŃ 1 – 8 godzin

08:00–09:00

1. Podstawy tworzenia tortów 3D oraz wprowadzenie do zielonych kompetencji, zero waste i zrównoważonej produkcji cukierniczej

- omówienie zasad pracy zgodnych z **zieloną gospodarką (RIS)**,

- organizacja stanowiska pracy minimalizująca odpady: narzędzia wielorazowe, ograniczenie folii i plastiku (**PRT 3.3**),
- wprowadzenie do planowania procesu cukierniczego z perspektywy **efektywności zasobowej (RIS: efekt. materiałowa)**,
- podstawowe zasady zero waste: zarządzanie resztkami, planowanie zużycia surowców,
- wpływ odpowiedzialnych praktyk cukierniczych na środowisko.

09:00–09:15 – PRZERWA

09:15–11:00

2. Budowa tortów piętrowych i konstrukcja tortu 3D – projektowanie eco-design i optymalizacja materiałowa

- dobór odpowiednich stelaży, wsporników i podkładów z naciskiem na **materiały wielorazowe**,
- tworzenie stabilnej konstrukcji tortu z minimalną ilością elementów pomocniczych (**PRT 3.4 – gospodarowanie odpadami**),
- planowanie konstrukcji w duchu **eco-design (RIS)**: forma, proporcje, ilość surowca,
- analiza użytych materiałów pod kątem ich wpływu na środowisko,
- podejmowanie decyzji projektowych zmniejszających zużycie mas i kremów.

11:00–13:00

3. Wycinanie, rzeźbienie i modelowanie wstępnego kształtu tortu 3D z pełnym wykorzystaniem resztek (zero waste)

- efektywne rzeźbienie bryły skrzata ograniczające straty ciasta (**RIS: efektywność materiałowa**),
- zarządzanie resztkami – ponowne wykorzystanie do modelowania oraz kompozycji wewnętrznych (**PRT 3.4**),
- przygotowanie tortu do tynkowania w sposób redukujący zużycie kremu,
- analiza wpływu niewłaściwego modelowania na powstawanie odpadów.

13:00–13:30 – PRZERWA

13:30–15:00

4. Masy cukrowe i barwniki – ekologiczne podejście do barwienia i tworzenia dekoracji

- dobór mas cukrowych pod kątem ich zużycia i właściwości (**eco-design**),
- techniki barwienia ograniczające ilość użytego barwnika (rozcieńczanie, praca wielowarstwowa),
- praca aerografem w sposób oszczędny: kontrola mgły barwnikowej (**PRT 3.3 – ograniczenie emisji substancji**),
- tworzenie elementów postaci: oczy, czapka, nos, broda – z minimalną ilością odpadów.

15:00–16:00 (1:00)

5. Tworzenie podstawowych elementów dekoracyjnych skrzata z optymalizacją surowców

- modelowanie drobnych detali z minimalną ilością mas,
- techniki precyzyjne ograniczające konieczność poprawek,
- dobór narzędzi wielorazowych zamiast jednorazowych,
- ocena ilości materiału potrzebnego do wykonania poszczególnych elementów.

DZIEŃ 2 – 8 godzin

08:00–09:00

6. Pokrywanie tortu masą cukrową – techniki ekologiczne i efektywność zasobowa

- ocena ilości masy potrzebnej do pokrycia formy (**RIS: efektywność zasobowa**),
- techniki naciągania masy ograniczające pęknięcia i straty,
- wygładzanie i formowanie powierzchni z minimalnymi odrzutami.

09:00–09:15 – PRZERWA

09:15–10:00

7. Modelowanie detali na atrapie – doskonalenie precyzji i ograniczanie odpadów

Treści:

- tworzenie detali na atrapie zamiast na gotowym torcie (ochrona surowców),
- praca narzędziami minimalizująca błędy i straty,
- poprawa precyzji w duchu **efektywności produkcyjnej (RIS)**.

10:00–13:00

8. Malowanie: ręczne i aerograf – kontrola zużycia barwników i praca niskoemisyjna

- techniki cieniowania przy minimalnym zużyciu barwników (**RIS: umiarkowanie zasobowe**),
- kontrola mgły barwnikowej i ograniczenie strat przy aerografowaniu,
- warstwowe malowanie zapewniające dużą efektywność wizualną przy małym zużyciu surowca.

Analiza procesu jako technologii produkcji

- mapa procesu tortu 3D,
- bilans wejść i wyjść materiałowych,
- identyfikacja punktów krytycznych odpadów.

Technologia niskoemisyjnego barwienia – PRT 3.3

- parametryzacja aerografu,
- redukcja mgły pigmentowej,
- kontrola zużycia barwników.

Technologia gospodarowania odpadami – PRT 3.4

- system odzysku mas cukrowych,
- ponowne przetwarzanie materiału,
- standaryzacja wykorzystania resztek.

Cyfryzacja procesu

- karta technologiczna wyrobu,
- kalkulator surowców,
- raport materiałowy.

13:00-13:30 – PRZERWA

13:30–14:00

9. Finalizacja tortu – eco-design kompozycji, korekty i optymalizacja

- planowanie proporcji i rozmieszczenia dekoracji (eco-design),
- korekta błędów bez generowania dodatkowych odpadów,
- estetyka zgodna z zasadami minimalizmu materiałowego.

14:00–15:00

10. Fotografia tortu, dokumentacja cyfrowa i prezentacja produktu

Treści:

- dokumentowanie efektu pracy bez zużywania materiałów drukowanych (**PRT 3.3**),
- wykorzystanie technologii cyfrowych do promocji produktu (RIS),
- wykonywanie zdjęć detali i sylwetki tortu.

15:00–16:00

11. 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 " Specjalista ds. wykonywania dekoracyjnych tortów okazjonalnych z elementami figurek dekoracyjnych"

Walidacja jest wliczona do procesu kształcenia.

ZGODNOŚĆ SZKOLENIA Z DOKUMENTAMI STRATEGICZNYMI

1. Zielone kompetencje rozwijane w szkoleniu

- zero waste (wykorzystywanie resztek, minimalizacja odpadów),
- efektywność zasobowa (praca z masami, kremami, barwnikami),
- eco-design (projektowanie dekoracji z troską o zasoby),
- ograniczanie materiałów jednorazowych,
- odpowiedzialne barwienie i modelowanie,
- świadome planowanie produkcji.

2. Zgodność z RIS 2030 – Transformacja w kierunku Zielonego Śląska

Szkolenie realizuje kluczowe założenia RIS w obszarach:

- Zielona gospodarka,
- Efektywność zasobowa,
- Zrównoważona produkcja i eco-design,
- Kompetencje ekologiczne dla MŚP.

3. Zgodność z PRT – Program Rozwoju Technologii

Szkolenie odpowiada obszarowi:

3. Technologie dla ochrony środowiska, w tym:

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

Realizacja poprzez:

- ograniczanie odpadów surowcowych,
- efektywne wykorzystanie mas cukrowych, kremów, barwników,
- pracę według zasad efektywności materiałowej.

Szkolenie zawiera komponent technologiczny polegający na:

- wdrożeniu technologii niskoemisyjnego barwienia aerografem (PRT 3.3),
- parametryzacji procesu ograniczającej emisję aerozoli,
- zastosowaniu technologii odzysku mas cukrowych (PRT 3.4),
- prowadzeniu bilansu materiałowego i standaryzacji procesu.

Działania te mają charakter technologiczny, a nie wyłącznie organizacyjny, gdyż obejmują pomiar, parametryzację urządzeń, tworzenie kart technologicznych oraz weryfikację efektów ilościowych.

Szkolnie 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: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Wprowadzenie do tworzenia tortu 3D- zielone kompetencje, zero waste, eco-friendly baking (RIS, PRT)	Edyta Pałka	28-03-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 16 Przerwa	Edyta Pałka	28-03-2026	09:00	09:15	00:15
3 z 16 Konstrukcja tortu 3D, stelaże, eco-design, optymalizacja materiałowa (RIS, PRT 3.4)	Edyta Pałka	28-03-2026	09:15	11:00	01:45
4 z 16 Modelowanie i wycinanie kształtu 3D, ponowne wykorzystanie resztek (zero waste, PRT 3.4)	Edyta Pałka	28-03-2026	11:00	13:00	02:00
5 z 16 Przerwa obiadowa	Edyta Pałka	28-03-2026	13:00	13:30	00:30
6 z 16 Masy cukrowe, barwienie ekologiczne, tworzenie dekoracji (RIS, PRT 3.3)	Edyta Pałka	28-03-2026	13:30	15:00	01:30
7 z 16 Modelowanie podstawowych elementów skrzata – techniki precyzyjne	Edyta Pałka	28-03-2026	15:00	16:00	01:00
8 z 16 Pokrywanie tortu masą – efektywność zasobowa (RIS)	Edyta Pałka	29-03-2026	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 16 Przerwa	Edyta Pałka	29-03-2026	09:00	09:15	00:15
10 z 16 Modelowanie detali na atrapie – precyzja i ograniczenie odpadów (PRT 3.4)	Edyta Pałka	29-03-2026	09:15	10:00	00:45
11 z 16 Malowanie: ręczne i aerograf – ograniczenie zużycia barwników (RIS, PRT 3.3). Parametryzacja aerografu – pomiar zużycia barwnika. Analiza technologiczna procesu – bilans materiałowy.	Edyta Pałka	29-03-2026	10:00	12:00	02:00
12 z 16 Karta technologiczna wyrobu 3D. Test porównawczy technologii barwienia.	Edyta Pałka	29-03-2026	12:00	13:00	01:00
13 z 16 Przerwa obiadowa	Edyta Pałka	29-03-2026	13:00	13:30	00:30
14 z 16 Dokumentacja fotograficzna i prezentacja produktu (RIS – kompetencje cyfrowe)	Edyta Pałka	29-03-2026	13:30	14:30	01:00
15 z 16 Finalizacja tortu, eco-design, korekty, proporcje	Edyta Pałka	29-03-2026	14:30	15:00	00:30
16 z 16 Walidacja - egzamin	-	29-03-2026	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 3D i jego dekoracji.

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