



CMD Consulting
Dawid Domański

★★★★★ 4,9 / 5

131 ocen

Szkolenie DeserART – Kreatywne Warsztaty Cukiernicze - kwalifikacje

Numer usługi 2025/12/16/162493/3214925

📍 Sosnowiec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 28.03.2026 do 29.03.2026

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

260,00 PLN brutto/h

260,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- pracowników branży gastronomicznej (cukierników, kucharzy, właścicieli kawiarni i restauracji),
- osób planujących rozpoczęcie działalności w zakresie cukiernictwa nowoczesnego,
- osób z pasją kulinarną, posiadających podstawową znajomość pracy w kuchni (mile widziane podstawy cukiernictwa).

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

12

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

20

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 „DeserART – Kreatywne Warsztaty Cukiernicze” przygotowuje uczestników do samodzielnego i profesjonalnego tworzenia nowoczesnych deserów oraz ciast o wysokiej jakości cukierniczej i estetycznej.

Celem jest nabycie umiejętności z zakresu pracy z nowoczesnymi technikami cukierniczymi (m.in. monodesery, dekoracje lustrzane, plating restauracyjny), rozwój kreatywności oraz estetyki w prezentacji deserów, zgodnie z aktualnymi trendami w branży gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje nowoczesne techniki przygotowywania deserów (monodesery, plating).	poprawne wskazanie technik i ich zastosowań,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	opis zasad kompozycji i platingu,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omówienie różnic między typami ciast i deserów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Przygotowuje nowoczesne desery zgodnie z recepturą i zasadami estetyki.	poprawne odtworzenie receptury,	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje pracę zespołową w kuchni podczas procesu tworzenia deserów.	wykonanie dekoracji zgodnie z instrukcją,	Analiza dowodów i deklaracji
	przestrzeganie zasad higieny i współpracy,	Analiza dowodów i deklaracji
	aktywny udział w pracy grupowej,	Analiza dowodów i deklaracji

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	ICVC Certyfikacja SP zoo
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja SP zoo

Program

Kurs ma na celu przygotowanie uczestników do samodzielnego i profesjonalnego wykonywania nowoczesnych deserów.

Zapewnia kompleksową wiedzę teoretyczną oraz intensywne zajęcia praktyczne, niezbędne do skutecznego i świadomego funkcjonowania w branży cukierniczej.

Warunkiem osiągnięcia celów jest udział w min. 80% zajęć poniższych modułów.

Dzień 1

I. Wprowadzenie

- Omówienie planu szkolenia i zasad organizacji pracy
- Prezentacja produktów, sprzętu i zasad BHP
- Podział na zespoły warsztatowe

II. Monodesery

Uczestnicy przygotowują po jednym z czterech rodzajów monodeserów:

1. Mus czekoladowo-malinowy w glazurze mirror glaze
2. Mini tarta pistacjowa z malinami
3. Serniczek jogurtowy na zimno w formie półkul
4. Mus kokosowy z egzotyczną wkładką żelkową
5. **Techniki:** praca z formami silikonowymi, glazurowanie, przygotowanie musu, żelki, spodu.

III. Degustacja i omówienie

- Prezentacja rezultatów
- Omówienie błędów i rozwiązań

Dzień 2

IV. Ciasta niestandardowe

- Ciasto marchewkowe z kremem z białej czekolady i mascarpone
- Tort odwrócony z ananasem i karmelem
- **Techniki:** praca z wilgotnymi ciastami, balans smaków, karmelizacja owoców.

V. Desery restauracyjne

- Dekonstrukcja szarlotki
- Czekolada 3 tekstury
- Panna cotta z nutą bazylii
- **Techniki:** plating, dekoracje chrupkie, kompozycja smaków i struktur.

VI. Walidacja i podsumowanie

- Test teoretyczny (online, automatyczny wynik)
- Obserwacja praktyczna w warunkach symulowanych – przygotowanie autorskiego deseru
- Wręczenie certyfikatów i materiałów szkoleniowych

Forma realizacji: Szkolenie ma charakter **praktyczno-warsztatowy**. Krótkie bloki teoretyczne są bezpośrednio wdrażane w praktyce. Każdy uczestnik pracuje przy samodzielnym stanowisku z dostępem do sprzętu i produktów.

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych. Przerwy wliczają się w czas szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wprowadzenie	Krystian Cydejko	28-03-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 12 Przerwa	Krystian Cydejko	28-03-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 12 Monodesery	Krystian Cydejko	28-03-2026	10:15	13:15	03:00
4 z 12 Przerwa obiadowa	Krystian Cydejko	28-03-2026	13:15	13:45	00:30
5 z 12 Degustacja i omówienie	Krystian Cydejko	28-03-2026	13:45	15:30	01:45
6 z 12 Ciasta niestandardowe	Krystian Cydejko	29-03-2026	08:00	10:15	02:15
7 z 12 Przerwa	Krystian Cydejko	29-03-2026	10:15	10:30	00:15
8 z 12 Desery restauracyjne	Krystian Cydejko	29-03-2026	10:30	12:30	02:00
9 z 12 Przerwa obiadowa.	Krystian Cydejko	29-03-2026	12:30	13:00	00:30
10 z 12 Desery restauracyjne	Krystian Cydejko	29-03-2026	13:00	14:30	01:30
11 z 12 Podsumowanie warsztatów i serwowanie	Krystian Cydejko	29-03-2026	14:30	15:00	00:30
12 z 12 Test online, rozdanie certyfikatów, zakończenie.	-	29-03-2026	15:00	15:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	260,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	260,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Cydejko

Absolwent Szkoły Gastronomicznej w Katowicach im. Gustawa Morcinka oraz Trener Kulinarny. Szef kuchni z 22-letnim doświadczeniem, zdobywanym w restauracjach najlepszych hoteli w Polsce, a także w renomowanych restauracjach odznaczonych gwiazdkami Michelin we Francji, gdzie przez dwa lata zgłębiał tajniki tamtejszej kuchni.

Specjalista w dziedzinie deserów, wołowiny oraz kuchni francuskiej. Juror licznych konkursów kulinarnych, a także zdobywca Złotego Durszlaka w 14. edycji konkursu „Śląskie Smaki”.

Od 2021 roku aktywnie prowadzi szkolenia kulinarne, podczas których przeszkolił już ponad 100 kursantów – zarówno pasjonatów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne i sprzęt wykorzystywany podczas zajęć: prezentacja multimedialna, skrypt

Materiały jakie uczestnicy otrzymują na własność: teczka kursanta zawierająca notatki,

Warunki uczestnictwa

Wymagania wstępne: 18 lat

Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Szkolenia przeprowadzamy zgodnie z wymaganiami BHP oraz HPP.

Adres

ul. gen. Stefana Grota-Roweckiego 64

41-200 Sosnowiec

woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Dawid Domański

E-mail dawid.domanski@cmdconsulting.pl

Telefon (+48) 509 600 007