



GastroInvest Group
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

14 ocen

Szkolenie pn. "Eko na Słodko – szkolenie cukiernicze z pomysłem i w duchu zero waste"

Numer usługi 2025/12/19/155899/3222306

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 13.03.2026 do 14.03.2026

3 550,00 PLN brutto

3 550,00 PLN netto

197,22 PLN brutto/h

197,22 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Przedsiębiorcy i pracownicy branży gastronomicznej oraz sektora HoReCa, w szczególności:

- właściciele i menedżerowie restauracji, kawiarni, cukierni i obiektów gastronomicznych,
- cukiernicy, kucharze i osoby odpowiedzialne za przygotowanie deserów oraz planowanie produkcji,
- osoby odpowiedzialne za wprowadzanie rozwiązań ekologicznych i optymalizację kosztów w kuchni,
- pracownicy działów sprzedaży, marketingu i social mediów, zajmujący się promocją oferty gastronomicznej,
- osoby tworzące oferty sezonowe, okolicznościowe i pakietowe z elementami cukierniczymi.

Szkolenie jest dedykowane tym, którzy chcą rozwijać kompetencje w zakresie nowoczesnego i zrównoważonego cukiernictwa, w duchu idei zero waste.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

06-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

18

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest podniesienie kompetencji uczestników w zakresie nowoczesnego cukiernictwa z wykorzystaniem kreatywnych technik, składników sezonowych i zasad ograniczania strat produkcyjnych, zgodnie z ideą zero waste. Uczestnicy nauczą się planować i przygotowywać desery w sposób estetyczny, funkcjonalny i odpowiedzialny, z uwzględnieniem współczesnych trendów gastronomicznych i proekologicznych rozwiązań.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozumie ideę zero waste i jej zastosowanie w cukiernictwie.	Uczestnik potrafi zdefiniować pojęcie zero waste oraz wskazać jego praktyczne zastosowania w pracy cukiernika.	Test teoretyczny
Uczestnik zna techniki ograniczania strat surowców w produkcji cukierniczej.	Uczestnik potrafi wymienić sposoby ponownego wykorzystania składników (np. resztek ciast, kremów, owoców).	Test teoretyczny
Uczestnik zna przykłady sezonowych i lokalnych produktów stosowanych w cukiernictwie.	Uczestnik potrafi podać przykłady składników sezonowych i opisać ich zastosowanie w wypiekach i deserach.	Test teoretyczny
Uczestnik rozumie zasady planowania menu cukierniczego z uwzględnieniem idei zero waste.	Uczestnik potrafi wskazać elementy wpływające na ograniczenie odpadów przy planowaniu oferty deserowej.	Test teoretyczny
Uczestnik zna ekologiczne alternatywy dla opakowań jednorazowych.	Uczestnik potrafi rozpoznać biodegradowalne i kompostowalne opakowania oraz wskazać ich zastosowanie w cukiernictwie.	Test teoretyczny
Uczestnik zna sposoby ograniczania zużycia energii i wody w produkcji cukierniczej.	Uczestnik potrafi wskazać konkretne działania wpływające na efektywność energetyczną w pracy cukierni.	Test teoretyczny
Uczestnik zna podstawowe zasady przechowywania produktów w duchu zero waste.	Uczestnik potrafi wskazać techniki przechowywania surowców i półproduktów, które ograniczają ich psucie się i marnowanie.	Test teoretyczny
Uczestnik rozumie znaczenie estetyki i funkcjonalności w dekoracjach przyjaznych środowisku.	Uczestnik potrafi wymienić techniki dekoracyjne zgodne z ideą zero waste oraz opisać ich walory estetyczne i użytkowe.	Test teoretyczny

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

Czas trwania szkolenia:

2 dni (18 godzin dydaktycznych)

Godziny zajęć:

08:00 – 17:00 (z uwzględnieniem przerw kawowych i obiadowej)

Odbiorcy szkolenia:

Szkolenie skierowane jest do osób zatrudnionych w branży gastronomicznej, w szczególności w restauracjach, kawiarniach i hotelach oferujących własną produkcję cukierniczą. Uczestnikami szkolenia mogą być:

- cukiernicy, kucharze i pomocnicy kucharzy przygotowujący desery i wypieki,
- osoby planujące menu i zarządzające produkcją cukierniczą,
- właściciele, menedżerowie gastronomii i osoby odpowiedzialne za organizację pracy zaplecza,
- personel zainteresowany wdrażaniem praktyk zero waste i zrównoważonego podejścia w kuchni.

DZIEŃ 1 (9 godzin)

1. Nowoczesne cukiernictwo w praktyce zero waste

- Pojęcie zero waste w cukiernictwie – założenia, cele i korzyści
- Wykorzystanie całego produktu – jak planować i bilansować produkcję
- Zasady przechowywania surowców i półproduktów
- Tworzenie słodkich dań z pozostałości (kremy, spody, dekoracje)
- Jak ograniczać odpady i nadprodukcję przy planowaniu oferty deserowej

2. Praca z sezonowymi i lokalnymi składnikami

- Sezonowość w cukiernictwie – co, kiedy i jak podawać
- Przykłady lokalnych produktów i inspiracje receptur
- Tworzenie menu zgodnego z rytmem natury i potrzebami gości
- **Racjonalne planowanie produkcji: analiza potrzeb, przewidywanie popytu i minimalizacja strat**

3. Dekoracje i estetyka w duchu eko

- Jak zdobić naturalnie – bez chemii i sztucznych barwników

- Wykorzystanie resztek do dekoracji – skórki, suszone owoce, ekspedycja
- Formy silikonowe, musy, glazury – nowoczesne podejście do monoporcji
- Stylizacja deserów w zgodzie z zasadami funkcjonalności i estetyki
- Codzienna produkcja z wyobraźnią i świadomością wizualną
- Praktyka minimalizacji kosztów przy zachowaniu wysokiej jakości

DZIEŃ 2 (9 godzin)

4. Planowanie produkcji i kalkulacja strat

- Organizacja pracy zespołu cukierniczego
- Food cost i kalkulacja porcji – jak nie tracić na słodkościach
- Tworzenie krótkich receptur opartych na ograniczonej liczbie składników
- Ograniczenie strat surowców i planowanie zakupów
- Logistyka dostaw i zarządzanie magazynem cukierniczym

5. Zielona kuchnia i odpowiedzialne zarządzanie

- Ekologiczne opakowania i sposoby ich wyboru
- Ograniczanie zużycia plastiku, wody i energii w cukierni
- Ekologiczne środki czystości – jak czytać składy
- Przykłady wdrożonych rozwiązań z praktyki (case studies)
- Jak budować zielony wizerunek kuchni i komunikować go gościom

6. Warsztat praktyczny

- Ćwiczenia z planowania produkcji w stylu zero waste
- Praca z przykładowym menu i tworzenie receptur z wykorzystaniem resztek
- Przekształcanie deserów w oferty specjalne i sprzedażowe
- Podsumowanie szkolenia i przygotowanie do testu teoretycznego

Minimalne wymagania wobec uczestników:

- Zatrudnienie w branży gastronomicznej lub hotelarskiej
- Gotowość do pracy zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju
- Brak konieczności wcześniejszego doświadczenia cukierniczego

Warunki organizacyjne:

Szkolenie realizowane jest w funkcjonującej kuchni gastronomicznej, w której uczestnicy są zatrudnieni na co dzień. Umożliwia to prowadzenie zajęć w rzeczywistym środowisku pracy, z dostępem do sprzętów, zaplecza kuchennego oraz bieżących procesów produkcyjnych, co wzmacnia praktyczny charakter szkolenia.

Walidacja efektów uczenia się:

- **Test teoretyczny** – przeprowadzany indywidualnie dla każdego uczestnika. Walidacja w formie testu teoretycznego odbędzie się ostatniego dnia szkolenia i potrwa 10 minut na uczestnika. Pozostali uczestnicy będą walidowani po zakończeniu części teoretycznej szkolenia. Test weryfikuje poziom przyswojonej wiedzy zgodnie z ustalonymi kryteriami.
- Walidator osobiście sprawdza testy i przesyła wyniki uczestnikom **drogą e-mailową**.

W celu zapewnienia obiektywności walidacji, walidator stosuje ustrukturyzowane metody oceny zgodnie z określonymi kryteriami weryfikacji. Ocena przeprowadzana jest zgodnie z kartą usługi i nie wpływa na wyniki w sposób subiektywny.

Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych – Obiekt zapewnia udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami, dostosowane do ich potrzeb w zakresie dostępności i komfortu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Pojęcie zero waste w cukiernictwie – założenia, cele i korzyści	Patryk Mach	13-03-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 19 Przerwa kawowa	Patryk Mach	13-03-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 19 Tworzenie słodkich dań z pozostałości (kremy, spody, dekoracje)	Patryk Mach	13-03-2026	10:15	11:30	01:15
4 z 19 Sezonowość w cukiernictwie – co, kiedy i jak podawać	Patryk Mach	13-03-2026	11:30	12:30	01:00
5 z 19 Przerwa obiadowa	Patryk Mach	13-03-2026	12:30	13:00	00:30
6 z 19 Tworzenie menu zgodnego z rytmem natury i potrzebami gości	Patryk Mach	13-03-2026	13:00	14:00	01:00
7 z 19 Przerwa kawowa	Patryk Mach	13-03-2026	14:00	14:15	00:15
8 z 19 Formy silikonowe, musy, glazury – nowoczesne podejście do monoporcji	Patryk Mach	13-03-2026	14:15	16:00	01:45
9 z 19 Praktyka minimalizacji kosztów przy zachowaniu wysokiej jakości	Patryk Mach	13-03-2026	16:00	17:00	01:00
10 z 19 Organizacja pracy zespołu cukierniczego	Patryk Mach	14-03-2026	08:00	10:00	02:00
11 z 19 Przerwa kawowa	Patryk Mach	14-03-2026	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 19 Logistyka dostaw i zarządzanie magazynem cukierniczym	Patryk Mach	14-03-2026	10:15	11:30	01:15
13 z 19 Ekologiczne opakowania i sposoby ich wyboru	Patryk Mach	14-03-2026	11:30	12:30	01:00
14 z 19 Przerwa obiadowa	Patryk Mach	14-03-2026	12:30	13:00	00:30
15 z 19 Ograniczanie zużycia plastiku, wody i energii w cukierni	Patryk Mach	14-03-2026	13:00	14:00	01:00
16 z 19 Przerwa kawowa	Patryk Mach	14-03-2026	14:00	14:15	00:15
17 z 19 Praca z przykładowym menu i tworzenie receptur z wykorzystaniem resztek	Patryk Mach	14-03-2026	14:15	15:15	01:00
18 z 19 Przekształcanie deserów w oferty specjalne i sprzedażowe	Patryk Mach	14-03-2026	15:15	16:50	01:35
19 z 19 Walidacja	-	14-03-2026	16:50	17:00	00:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 550,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 550,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

197,22 PLN

Koszt osobogodziny netto

197,22 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Mach

Patryk Mach to doświadczony kucharz i cukiernik, specjalizujący się w nowoczesnych technikach kulinarnych oraz zarządzaniu kuchnią w duchu Zero Waste i ekologicznych rozwiązań w gastronomii.

Jego doświadczenie obejmuje zarówno pracę w renomowanych hotelach i restauracjach, jak i działalność szkoleniową, w której przekazuje swoją wiedzę i umiejętności innym profesjonalistom z branży.

Właściciel – Manufaktura Smaku Patryk Mach (2019 – obecnie)

Prowadzenie działalności cateringowej, w tym organizacja słodkich stołów na przyjęciach weselnych i eventach.

Szef Kuchni – Hotel Blue Diamond **** (2016 – 2019)

-zarządzanie zespołem kucharskim oraz organizacja procesów kuchennych.

-opracowywanie menu w oparciu o zasady food cost i optymalizację strat surowcowych.

Członek Narodowej Kadry Polski – Poland National Culinary Team (2016 – 2019)

Zdobycie medali na prestiżowych zawodach, takich jak Olimpiada Kulinarna w Erfurcie (2016) i Mistrzostwa Świata w Luksemburgu (2018).

Kucharz – Hotel Blue Diamond **, Czarny Potok Resort & Spa, Hotel Reina Victoria (2013 – 2016)

Praca w renomowanych obiektach gastronomicznych, zdobywanie doświadczenia w różnych stylach kuchni i technikach kulinarnych.

Patryk Mach, jako ekspert w branży, prowadzi szkolenia dla kucharzy, managerów gastronomii oraz właścicieli restauracji, pomagając im w efektywnym zarządzaniu kuchnią w duchu Zero Waste.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podstawa zwolnienia z VAT

Zwolnienie od podatku VAT stosowane jest na podstawie **art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT** oraz **§ 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r.**, dotyczącego usług kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, innych niż wymienione w pkt 26, finansowanych w całości lub w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych – Obiekt zapewnia udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami, dostosowane do ich potrzeb w zakresie dostępności i komfortu.

Wartość usługi i koszty dodatkowe:

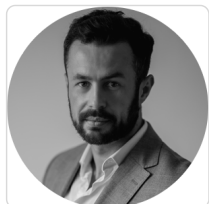
Cena usługi obejmuje materiały szkoleniowe, wynagrodzenie trenera, koszty administracyjne, w tym certyfikaty dla uczestników. Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych z usługą rozwojową, takich jak koszt środków trwałych, przekazywanych uczestnikom kursu, koszt dojazdu, czy zakwaterowania.

Adres

ul. Opolska 14
31-323 Kraków
woj. małopolskie

Miejsce realizacji to funkcjonująca kuchnia gastronomiczna, co umożliwia przeprowadzenie zajęć w warunkach rzeczywistej pracy.

Kontakt



ŁUKASZ MAZIARSKI

E-mail lukasz.maziarski@wp.pl

Telefon (+48) 722 095 364