



KJS CAPITAL
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

1 025 ocen

Cukiernictwo hotelowe – nowoczesne desery, monoporcje i klasyka w profesjonalnej realizacji

Numer usługi 2025/12/29/152593/3230540

📍 Kołobrzeg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 20.01.2026 do 22.01.2026

4 428,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- pracowników działu gastronomii hotelu „Kielczanka”,
- cukierników, pomocy cukierniczych oraz kucharzy wykonujących lub planujących wykonywanie deserów cukierniczych,
- pracowników zaplecza gastronomicznego odpowiedzialnych za przygotowanie deserów, wypieków oraz słodkich elementów bufetów i imprez okolicznościowych,
- osób posiadających podstawowe doświadczenie w pracy gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe w zakresie cukiernictwa hotelowego,
- osób przygotowujących się do rozszerzenia zakresu obowiązków o realizację nowoczesnych deserów i monoporcji w gastronomii hotelowej.

Szkolenie dedykowane jest zarówno osobom rozwijającym swoje kompetencje zawodowe, jak i pracownikom chcącym dostosować swoje umiejętności do aktualnych standardów i oczekiwań rynku hotelarskiego.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

5

Data zakończenia rekrutacji

19-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

24

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników wiedzy i umiejętności niezbędnych do samodzielnego przygotowywania klasycznych i nowoczesnych deserów w gastronomii hotelowej. Uczestnicy nauczą się organizacji pracy cukiernika hotelowego, wykonywania deserów, monoporcji i tortów oraz ich estetycznego wykańczania i serwisu zgodnie z obowiązującymi standardami jakości i bezpieczeństwa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
zna zasady organizacji pracy cukiernika hotelowego, w tym ergonomię stanowiska, higienę oraz bezpieczeństwo pracy w zapleczu gastronomicznym, rozumie podstawowe i zaawansowane techniki cukiernicze stosowane w gastronomii hotelowej, posiada wiedzę na temat doboru surowców cukierniczych, ich właściwości technologicznych oraz wpływu na strukturę i smak deserów, zna zasady przygotowywania deserów klasycznych, nowoczesnych oraz monoporcji, rozumie różnice technologiczne pomiędzy deserami tradycyjnymi, nowoczesnymi oraz specjalnymi (np. wegańskimi, bezglutenowymi), zna podstawy planowania produkcji cukierniczej w warunkach hotelowych, w tym przechowywania, porcjowania i ekspozycji wyrobów.	Uczestnik prawidłowo omawia zasady organizacji zaplecza kuchennego i magazynowego, wskazuje podstawowe strefy pracy kuchni oraz zasady bezpiecznego przechowywania surowców i produktów spożywczych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
samodzielnie zorganizować stanowisko pracy cukiernika hotelowego zgodnie z obowiązującymi standardami, przygotować klasyczne wypieki cukiernicze, w tym ciasta drożdżowe, kruche, parzone oraz wilgotne, wykonać nowoczesne desery cukiernicze, w tym monoporcje, serniki, torty nowoczesne oraz desery premium, stosować techniki przygotowania musów, kremów, nadzień, coulis, curdów oraz polew (w tym lustrzanych), przygotować desery specjalne (wegańskie, bezglutenowe, o obniżonej zawartości cukru), estetycznie wykańczać i dekorować desery z uwzględnieniem standardów serwisu hotelowego, dostosować formę, wielkość i sposób podania deserów do potrzeb gości hotelowych i okolicznościowych. pracuje samodzielnie i zespołowo w warunkach kuchni hotelowej, odpowiedzialnie wykonuje powierzone zadania cukiernicze, dbając o jakość i estetykę wyrobów, przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy, jest świadomy swojej roli w zespole gastronomicznym oraz wpływu jakości deserów na wizerunek obiektu hotelowego, wykazuje gotowość do dalszego rozwoju zawodowego i podnoszenia kompetencji w obszarze cukiernictwa hotelowego.	Uczestnik przygotowuje bufet zimny i ciepły zgodnie z założonym menu, prawidłowo porcuje potrawy oraz dba o estetykę i sposób ekspozycji dań. Uczestnik współpracuje z innymi członkami zespołu podczas realizacji zadań, przestrzega ustalonych zasad pracy oraz wykazuje zaangażowanie i odpowiedzialność za powierzone czynności.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

DZIEŃ 1 – PODSTAWY CUKIERNICTWA HOTELOWEGO I DESERY KLASYCZNE

- Organizacja stanowiska pracy cukiernika hotelowego
- Zasady higieny, bezpieczeństwa oraz ergonomii pracy w zapleczu gastronomicznym
- Omówienie surowców cukierniczych i ich właściwości technologicznych
- Przygotowanie klasycznych wypieków cukierniczych:
 - waniliowa karpátka (ciasto parzone, krem *pâtissière*)
 - orzechowa szarlotka (ciasto kruche, nadzienie owocowe, kruszonka)
- Wykonanie ciast drożdżowych i wilgotnych:
 - drożdżowe bułeczki „Malinianki”
 - mięciutkie ciasto pomarańczowe z gotowanej pomarańczy
- Techniki porcjowania, wykańczania i prezentacji deserów klasycznych
- Zasady przechowywania i serwisu deserów w warunkach hotelowych

DZIEŃ 2 – NOWOCZESNE DESERY I MONOPORCJE

- Podstawy technologiczne deserów nowoczesnych i monoporcji
- Przygotowanie biszkoptów, spodów deserowych oraz elementów bazowych
- Wykonanie nowoczesnych mini serniczków:
 - „Truskawkowa Lemoniada”
 - „3 Czekolady”
- Przygotowanie deserów specjalnych:
 - wegański, bezglutenowy bezsernik czekoladowy
 - desery o obniżonej zawartości cukru
- Techniki przygotowania musów, kremów, coulis i curdów
- Nowoczesne metody dekoracji i wykańczania monoporcji
- Przygotowanie deserów do ekspozycji i serwisu hotelowego

DZIEŃ 3 – DESERY PREMIUM, TORTY NOWOCZESNE I WALIDACJA

- Przygotowanie nowoczesnych serników:
 - baskijski sernik pistacjowy
- Wykonanie monoporcji premium:
 - biała czekolada – porzeczką (zamsz)
- Przygotowanie tortu nowoczesnego:
 - tort orzechowo-pomarańczowy
 - technika polewy lustrzanej (mirror glaze)
- Desery sezonowe i okolicznościowe:
 - mazurek piemoncki

- mazurek z pasją
- mazurek różany
- Planowanie produkcji cukierniczej w gastronomii hotelowej

Walidacja efektów uczenia się (15:00–16:00)

- weryfikacja wiedzy i umiejętności praktycznych uczestników
- ocena poprawności wykonanych wyrobów cukierniczych

Walidacja efektów uczenia się:

Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie - Test wielokrotnego wyboru (A, B, C, D) z automatycznie generowanym wynikiem.

Obserwacja w warunkach rzeczywistych - Walidator dokonuje oceny umiejętności uczestników podczas wybranych elementów zajęć praktycznych.

Szkolenie odbywa się w godzinach dydaktycznych, czyli 1 godzina szkolenia równa się 45 minut.

W ciągu dnia zostały uwzględnione 4 przerwy o łącznej długości 120 minut które nie są wliczane do czasu trwania usługi.

Prowadzone w ramach szkolenia zajęcia realizowane są metodami interaktywnymi i aktywizującymi, rozumianymi jako metody umożliwiające uczenie się w oparciu o doświadczenie i pozwalające uczestnikom na ćwiczenie umiejętności.

Po zakończeniu usługi szkoleniowej i walidacji, walidator przekazuje informacje firmie szkoleniowej, przekazuje firmie szkoleniowej świadczącej usługę informację o wyniku walidacji.

Liczba godzin teorii: 4,5 h dydaktycznych

Liczba godzin praktyki: 19,5 h dydaktycznych

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu. Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli Dostawcy tych usług. Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Przedsiębiorcom lub Pracownikom przedsiębiorcy, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 26

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Organizacja stanowiska pracy cukiernika hotelowego – zasady higieny, bezpieczeństwa i ergonomii pracy, omówienie surowców cukierniczych i planowania produkcji	Katarzyna Kamińska	20-01-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 26 Przerwa	Katarzyna Kamińska	20-01-2026	09:30	09:45	00:15
3 z 26 Przygotowanie klasycznych wypieków cukierniczych – waniliowa karpatka (ciasto parzone, krem pâtissière), orzechowa szarlotka (ciasto kruche, nadzienie, kruszonka)	Katarzyna Kamińska	20-01-2026	09:45	11:15	01:30
4 z 26 Przerwa	Katarzyna Kamińska	20-01-2026	11:15	11:30	00:15
5 z 26 Ciasta drożdżowe i wilgotne wypieki – drożdżowe bułeczki „Malinianki”, mięciutkie ciasto pomarańczowe z gotowanej pomarańczy	Katarzyna Kamińska	20-01-2026	11:30	12:45	01:15
6 z 26 Przerwa obiadowa (75 minut)	Katarzyna Kamińska	20-01-2026	12:45	14:00	01:15
7 z 26 Techniki porcjowania i wykańczania deserów klasycznych – estetyka podania, przechowywanie i serwis w warunkach hotelowych	Katarzyna Kamińska	20-01-2026	14:00	15:15	01:15
8 z 26 Przerwa	Katarzyna Kamińska	20-01-2026	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 26 Podsumowanie dnia, omówienie wykonanych wyrobów	Katarzyna Kamińska	20-01-2026	15:30	16:00	00:30
10 z 26 Podstawy technologiczne deserów nowoczesnych i monoporcji – biszkopty, spody deserowe, elementy bazowe	Katarzyna Kamińska	21-01-2026	08:00	09:30	01:30
11 z 26 Przerwa	Katarzyna Kamińska	21-01-2026	09:30	09:45	00:15
12 z 26 Mini serniczki nowoczesne – „Truskawkowa Lemoniada”, „3 Czekolady”	Katarzyna Kamińska	21-01-2026	09:45	11:15	01:30
13 z 26 Przerwa	Katarzyna Kamińska	21-01-2026	11:15	11:30	00:15
14 z 26 Desery specjalne – wegański, bezglutenowy bezsernik czekoladowy, desery o obniżonej zawartości cukru	Katarzyna Kamińska	21-01-2026	11:30	12:45	01:15
15 z 26 Przerwa obiadowa (75 minut)	Katarzyna Kamińska	21-01-2026	12:45	14:00	01:15
16 z 26 Musy, kremy, coulis i curdy – techniki nowoczesne, przygotowanie deserów do ekspozycji hotelowej	Katarzyna Kamińska	21-01-2026	14:00	15:15	01:15
17 z 26 Przerwa	Katarzyna Kamińska	21-01-2026	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 26 Nowoczesne metody dekoracji i wykańczania monoporcji	Katarzyna Kamińska	21-01-2026	15:30	16:00	00:30
19 z 26 Nowoczesne serniki – baskijski sernik pistacjowy	Katarzyna Kamińska	22-01-2026	08:00	09:30	01:30
20 z 26 Przerwa	Katarzyna Kamińska	22-01-2026	09:30	09:45	00:15
21 z 26 Monoporcje premium – biała czekolada – porzeczką (zamsz), techniki wykończeń nowoczesnych	Katarzyna Kamińska	22-01-2026	09:45	11:15	01:30
22 z 26 Przerwa	Katarzyna Kamińska	22-01-2026	11:15	11:30	00:15
23 z 26 Tort nowoczesny – tort orzechowo-pomarańczowy, technika polewy lustrzanej (mirror glaze)	Katarzyna Kamińska	22-01-2026	11:30	12:45	01:15
24 z 26 Przerwa obiadowa (75 minut)	Katarzyna Kamińska	22-01-2026	12:45	14:00	01:15
25 z 26 Desery sezonowe i okolicznościowe – mazurek piemoncki, mazurek z pasją, mazurek różany, planowanie produkcji cukierniczej w gastronomii hotelowej	Katarzyna Kamińska	22-01-2026	14:00	15:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 26 Walidacja efektów uczenia się: Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie, obserwacja w warunkach rzeczywistych	-	22-01-2026	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 428,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Katarzyna Kamińska

Katarzyna Kamińska – trener praktyk, cukiernik oraz właścicielka rzemieślniczej pracowni cukierniczej Sernikowe Love, z kilkuletnim doświadczeniem zawodowym w branży gastronomicznej. Specjalizuje się w cukiernictwie rzemieślniczym i hotelowym, projektowaniu nowoczesnej oferty deserowej, organizacji pracy pracowni cukierniczej oraz wdrażaniu standardów jakości i bezpieczeństwa wyrobów.

Doświadczenie zawodowe zdobywała poprzez prowadzenie własnej działalności gospodarczej, realizację produkcji cukierniczej oraz współpracę z klientami B2B, w tym kawiarniami i lokalami gastronomicznymi. Odpowiada za planowanie i wdrażanie procesów produkcyjnych, kontrolę jakości, organizację pracy zespołu oraz rozwój oferty produktowej dostosowanej do potrzeb rynku gastronomicznego.

W ostatnich latach aktywnie rozwija i potwierdza swoje kompetencje zawodowe, łącząc rolę

właściciela pracowni cukierniczej, technologa wyrobów oraz trenera. Realizuje szkolenia i warsztaty praktyczne z zakresu przygotowywania klasycznych i nowoczesnych deserów, monoporcji, serników oraz wyrobów przeznaczonych do serwisu hotelowego i gastronomicznego.

Jako trener koncentruje się na praktycznym przekazywaniu wiedzy, prowadząc zajęcia warsztatowe oparte na rzeczywistych procesach pracy. Szczególną wagę przykładą do standaryzacji pracy, estetyki wyrobów, organizacji produkcji oraz osiągania mierzalnych efektów uczenia się zgodnych z wymaganiami BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały szkoleniowe o charakterze praktycznym, wspierające realizację usługi oraz utrwalenie nabytych umiejętności.

Materiały obejmują:

- materiały instruktażowe dotyczące organizacji pracy cukiernika hotelowego, zasad higieny i bezpieczeństwa pracy oraz ergonomii stanowiska cukierniczego,
- karty technologiczne i opisy podstawowych technik cukierniczych stosowanych w przygotowaniu deserów klasycznych i nowoczesnych,
- checklisty organizacji stanowiska pracy oraz planowania produkcji cukierniczej w warunkach gastronomii hotelowej,
- arkusze pomocnicze do planowania produkcji deserowej, porcjowania oraz serwisu wyrobów cukierniczych,
- materiały robocze wykorzystywane podczas zajęć praktycznych w miejscu realizacji szkolenia.

Materiały szkoleniowe są dostosowane do charakteru szkolenia praktycznego i mogą być wykorzystywane przez Uczestników w codziennej pracy zawodowej po zakończeniu usługi rozwojowej.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem usługi może być osoba zatrudniona w branży hotelarskiej lub gastronomicznej, w szczególności na stanowisku związanym z pracą w cukierni, kuchni lub zapleczu gastronomicznym. Warunkiem uczestnictwa jest wykonywanie obowiązków zawodowych obejmujących przygotowywanie wyrobów cukierniczych, deserów lub wypieków, udział w organizacji produkcji cukierniczej bądź realizację serwisu deserowego w obiekcie gastronomicznym lub hotelowym.

Informacje dodatkowe

Usługa może korzystać ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku Uczestników, dla których poziom dofinansowania usługi rozwojowej wynosi co najmniej 70% wartości usługi. Zwolnienie stosowane jest zgodnie z § 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, pod warunkiem spełnienia przesłanek określonych w przepisach prawa.

Adres

ul. Marii Rodziewiczówny 15
78-100 Kołobrzeg
woj. zachodniopomorskie

Miejsce usługi: Hotel Kielczanka, ul. Marii Rodziewiczówny 15, 78-100

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

- Wi-fi

Kontakt



KAROLINA PUŁJAN

E-mail karolina.puljan@kjscapital.pl

Telefon (+48) 690 636 058