



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 011 ocen

Technologie produkcji kremów cukierniczych z wykorzystaniem narzędzi AI – technika, tekstura, prezentacja i optymalizacja procesów

Numer usługi 2026/01/07/17498/3242907

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 04.03.2026 do 05.03.2026

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

239,09 PLN brutto/h

239,09 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie „Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – technologie produkcji kremów z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych oraz zasad zrównoważonego rozwoju” tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów, wdrażania ekologicznych praktyk oraz wykorzystania narzędzi cyfrowych w celu optymalizacji procesu produkcji.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

24-02-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

22

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

Szkolenie przygotowuje do nabycia kwalifikacji „Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – technologie produkcji kremów z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych oraz zasad zrównoważonego rozwoju”. Uczestnik nabywa wiedzę i umiejętności w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych, ograniczania strat surowcowych, zarządzania zasobami i zastosowania narzędzi opartych o sztuczną inteligencję do automatyzacji kalkulacji kosztów i planowania produkcji, wspierając efektywność ekonomiczną i środowiskową.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia zasady racjonalnego gospodarowania surowcami w produkcji kremów cukierniczych, w tym sposoby ograniczania strat i niemarnowania żywności.	wskazuje etapy produkcji kremów, na których może dochodzić do strat surowcowych	Wywiad swobodny
	opisuje metody ograniczania marnowania surowców (planowanie ilości, ponowne wykorzystanie półproduktów, właściwe przechowywanie)	Wywiad swobodny
Wyjaśnia zasady doboru aromatów, łączenia smaków oraz kształtowania tekstur w produkcji kremów cukierniczych.	charakteryzuje zasady łączenia smaków i aromatów	Wywiad swobodny
	wyjaśnia wpływ tekstury kremu na odbiór sensoryczny deseru	Wywiad swobodny
Wyjaśnia zasady stosowania technik dekoracji kremów cukierniczych, w tym zachowania kontrastu kolorystycznego i estetyki wyrobu.	omawia znaczenie kontrastu kolorystycznego i technik dekoracyjnych w prezentacji deserów	Wywiad swobodny
Wyjaśnia zasady efektywnego wykorzystania energii w procesach produkcji kremów cukierniczych.	wskazuje etapy procesu produkcji kremów mające istotny wpływ na zużycie energii	Wywiad swobodny
	opisuje działania organizacyjne i technologiczne sprzyjające ograniczeniu zużycia energii	Wywiad swobodny
Wyjaśnia zasady wykorzystania narzędzi opartych o sztuczną inteligencję w planowaniu produkcji cukierniczej oraz kalkulacji kosztów.	opisuje dane wejściowe i możliwe wyniki analiz wykorzystywane przy planowaniu produkcji z użyciem narzędzi AI	Wywiad swobodny
Wykonuje podstawowe kremy cukiernicze, stosując odpowiednie techniki i składniki przy ograniczeniu marnowania surowców.	dobiera właściwe proporcje składników i technikę wykonania kremu w sposób ograniczający powstawanie odpadów produkcyjnych	Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje produkcję kremów cukierniczych w sposób ograniczający marnowanie surowców, z uwzględnieniem zapotrzebowania oraz możliwości przechowywania i ponownego wykorzystania półproduktów.	opracowuje plan ilościowy produkcji kremów, wskazując elementy możliwe do wcześniejszego przygotowania lub ponownego wykorzystania	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje proces produkcji kremów cukierniczych w sposób sprzyjający ograniczeniu zużycia energii.	stosuje rozwiązania organizacyjne w procesie produkcji kremów wpływające na zmniejszenie zużycia energii	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje narzędzia oparte o sztuczną inteligencję do planowania produkcji cukierniczej oraz kalkulacji kosztów w warunkach symulowanych. Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	formułuje zapytanie do narzędzia AI oraz interpretuje uzyskane informacje w celu podjęcia decyzji produkcyjnej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	pracuje w zespole,	Wywiad swobodny
	buduje pozytywne relacje zawodowe,	Wywiad swobodny
	rozwiązuje konflikty,	Wywiad swobodny

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	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach

Program

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie „Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – technologie produkcji kremów z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych oraz zasad zrównoważonego rozwoju” tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów, wdrażania ekologicznych praktyk oraz wykorzystania narzędzi cyfrowych w celu optymalizacji procesu produkcji.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna: (6 godzin)

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne podstawowe kremy cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego
- 4) Zrównoważona produkcja cukiernicza – zero waste, ograniczanie strat, efektywność energetyczna
 - analiza wykorzystania surowców w produkcji kremów cukierniczych pod kątem ograniczania strat i marnowania,
 - planowanie ilości produkcji kremów w zależności od zapotrzebowania i możliwości przechowywania (chłodzenie, mrożenie),
 - racjonalne gospodarowanie półproduktami w celu ograniczenia odpadów produkcyjnych,
 - efektywność energetyczna w produkcji cukierniczej – racjonalne wykorzystanie urządzeń (miksery, chłodnie, zamrażarki, piece),
 - planowanie kolejności procesów technologicznych w celu ograniczenia zużycia energii elektrycznej,
 - optymalizacja czasu pracy urządzeń chłodniczych i grzewczych w procesie przygotowania i przechowywania kremów cukierniczych,
 - wpływ decyzji produkcyjnych (produkcja wcześniejsza, mrożenie, porcjowanie) na zużycie energii i koszty eksploatacyjne.
- 5) Zastosowanie narzędzi AI do automatyzacji procesów decyzyjnych w cukiernictwie
 - automatyczna kalkulacja food costu,
 - generowanie arkuszy kalkulacyjnych z formułami,
 - planowanie produkcji na podstawie liczby porcji i gramatur,
 - optymalizacja produkcji i mrożenia w celu ograniczenia strat

Część praktyczna: (16 godzin)

- 1) Przygotowanie: Rolada czekoladowa / Mango / Migdał
- 2) Przygotowanie: Financier / Pistacja / Malina
- 3) Przygotowanie: Dacquoise / Limonka / Yuzu
- 4) Przygotowanie: Tarta / Pralina / Orzech laskowy
- 5) Przygotowanie: Tarta / Wanilia / Truskawka
- 6) Przygotowanie: Sable breton / Exotic / Malina
- 7) Przygotowanie: Travel Cake / Cytryna
- 8) Przygotowanie: Ciasto krojone / Kawa / Amaretto

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Egzamin końcowy - praktyczne zadanie zespołowe

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie (1 godzina), wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Warunki:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym. Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Szkolenie przygotowuje do nabycia kwalifikacji „Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – technologie produkcji kremów z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych oraz zasad zrównoważonego rozwoju”. Uczestnik nabywa wiedzę i umiejętności w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych, ograniczania strat surowcowych, zarządzania zasobami i zastosowania narzędzi opartych o sztuczną inteligencję do automatyzacji kalkulacji kosztów i planowania produkcji, wspierając efektywność ekonomiczną i środowiskową.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 260,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	239,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	239,09 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener Narodowej Sekcji Cukierniczej.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

wykształcenie wyższe- pedagogiczne

Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji, efektywnej organizacji pracy oraz wykorzystania narzędzi cyfrowych w celu optymalizacji procesów produkcji.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA WOJANOWSKA

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601