



Tort piętrowy Lambeth Cake z dekoracjami maślanymi – wykonanie, stabilizacja i dekoracja w duchu zielonego cukiernictwa

Numer usługi 2026/01/15/178215/3261123

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

📅 25.04.2026 do 26.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwojem w obszarze nowoczesnego rzemiosła cukierniczego, w szczególności:

- cukierników pracujących w pracowniach cukierniczych, cukierniach, restauracjach, firmach cateringowych,
- osób prowadzących lub planujących działalność w branży cukierniczo-gastronomicznej,
- osób wykonujących torty artystyczne hobbystycznie lub komercyjnie,
- pracowników MŚP z sektora gastronomicznego,
- osób chcących podnieść kwalifikacje zawodowe w obszarze dekoracji i technologii cukierniczych,
- osób zainteresowanych wdrażaniem zielonych kompetencji, w tym:
 - efektywnością zasobową,
 - ograniczaniem odpadów,
 - zrównoważonym zarządzaniem surowcami,
 - stosowaniem eco-design i eco-friendly baking.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

24-04-2026

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 wykonania, stabilizacji i dekoracji tortu piętrowego Lambeth Cake z wykorzystaniem standaryzacji procesu produkcji, technologii pomiaru i redukcji strat surowcowych oraz cyfrowych narzędzi dokumentowania i optymalizacji procesu produkcyjnego zgodnie z kierunkami RIS 2030 i PRT WSL.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wymienia etapy technologiczne przygotowania tortu piętrowego i zasady jego stabilizacji.	Wymienia kolejne etapy tworzenia tortu: przygotowanie blatów, poziomowanie, składanie konstrukcji.	Wywiad ustrukturyzowany
	Charakteryzuje zastosowanie podpór, kołków i podkładów w konstrukcji tortu piętrowego.	Wywiad ustrukturyzowany
	Wyjaśnia, jak planowanie konstrukcji pozwala ograniczyć odpady (przycinanie blatów, nadmiar kremu).	Test teoretyczny
	Planuje etapy przygotowania i dekoracji tortu w sposób ograniczający zużycie surowców oraz powstawanie odpadów, zgodnie z kierunkami RIS 2030 w obszarze zielonej gospodarki.	Wywiad ustrukturyzowany
	Planuje etapy przygotowania i dekoracji tortu w sposób ograniczający zużycie surowców oraz powstawanie odpadów, zgodnie z kierunkami RIS 2030 w obszarze zielonej gospodarki.	Prezentacja
	Wyjaśnia wpływ poszczególnych etapów na powstawanie strat technologicznych	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje krem maślany o konsystencji odpowiedniej do tynkowania i dekoracji.	Dobiera rodzaj kremu maślanego do techniki tynkowania lub dekoracji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia konsystencję kremu i koryguje ją (dodatek płynów / cukru pudru / masła).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje krem, łącząc kolory w sposób ograniczający zużycie barwników i powstawanie odpadów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera techniki pracy, ilości surowców i narzędzia w sposób umożliwiający optymalizację zużycia materiałów i ograniczenie strat produkcyjnych, zgodnie z RIS 2030.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje tynkowanie tortu z zachowaniem gładkiej powierzchni i ostrych krawędzi.	Nakłada warstwę „crumb coat” zgodnie z zasadami przygotowania tortu do tynkowania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje tynkowanie właściwe, uzyskując równą powierzchnię i ostre krawędzie tortu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Kontroluje grubość warstw kremu, tak aby nie powodować zbędnego zużycia surowca.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady zero waste podczas przygotowania i dekoracji tortu, wykorzystując resztki surowców oraz ograniczając liczbę poprawek generujących odpady.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera narzędzia i materiały cukiernicze zgodnie z techniką dekoratorską i zasadami zrównoważonego rozwoju.	Dobiera tylki, worki i narzędzia do zaplanowanych technik dekoracji Lambeth.	Prezentacja
	Wskazuje materiały i akcesoria przyjazne środowisku (np. narzędzia wielorazowe, ograniczenie plastiku jednorazowego).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Organizuje stanowisko pracy w sposób uporządkowany, ograniczający liczbę odpadów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Projektuje dekorację tortu z uwzględnieniem zasad eco-design, ograniczając zużycie materiałów i wspierając zrównoważoną produkcję zgodnie z RIS 2030.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje dekoracje w stylu Lambeth z wykorzystaniem technik podstawowych i zaawansowanych.	Wykonuje podstawowe zdobienia: shells, reverse shells, fale, falbany, scrolls.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Buduje dekoracje wielowarstwowe (overpiping), zachowując powtarzalność wzorów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Zachowuje symetrię, rytm linii i proporcje dekoracji na całej powierzchni tortu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Doskonali dekorację tortu, zachowując estetykę, higienę pracy i oszczędne gospodarowanie materiałami. Przygotowuje tort Lambeth do prezentacji oraz tworzy dokumentację fotograficzną efektu pracy z wykorzystaniem kompetencji cyfrowych wspierających zieloną transformację	Wprowadza poprawki do dekoracji, eliminując widoczne błędy i nierówności.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Utrzymuje czystość podkładki i boków tortu, przygotowując go do prezentacji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Pracuje w sposób uporządkowany, z dbałością o oszczędność kremu, dekoracji i materiałów pomocniczych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Identyfikuje źródła strat materiałowych w procesie dekoracji i wdraża rozwiązania ograniczające ilość odpadów produkcyjnych, zgodnie z założeniami RIS 2030.	Analiza dowodów i deklaracji
	Ustawia tort do zdjęć, dobierając tło i oświetlenie.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje zdjęcia prezentujące całość tortu oraz detale dekoracji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Prezentuje wykonany tort jako końcowy wyrób, omawiając zastosowane rozwiązania dekoratorskie i ekologiczne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje znaczenie dokumentacji cyfrowej jako alternatywy dla materiałów drukowanych	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady zero waste oraz efektywnego gospodarowania surowcami podczas wykonywania i dekoracji tortów okolicznościowych	Planuje etapy pracy w sposób ograniczający powstawanie odpadów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje resztki kremów, mas i materiałów dekoracyjnych zgodnie z zasadą zero waste	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ogranicza zużycie barwników i materiałów pomocniczych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przenosi zasady RIS 2030 do praktyki zawodowej, adaptując rozwiązania z zakresu efektywności zasobowej, zero waste i eco-design do realiów działalności rzemieślniczej.	Prezentacja
	Dobiera narzędzia i materiały wielorazowe zamiast jednorazowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje stanowisko pracy cukierniczej zgodnie z zasadami zielonego cukiernictwa i minimalizacji wpływu na środowisko	Utrzymuje porządek i ergonomię pracy sprzyjające ograniczeniu strat materiałowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje działania zmniejszające ilość odpadów powstających podczas dekoracji tortów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Projektuje i realizuje proces dekoracji tortów zgodnie z zasadami eco-design oraz efektywności zasobowej określonymi w Regionalnej Strategii Innowacji 2030.	Projektuje dekorację tortu z uwzględnieniem ograniczenia zużycia surowców	Wywiad ustrukturyzowany
	Wyjaśnia znaczenie eco-design w procesie produkcji cukierniczej	Test teoretyczny
	Dobiera techniki dekoracyjne sprzyjające efektywności materiałowej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wdraża rozwiązania ograniczające ilość odpadów produkcyjnych zgodnie z Programem Rozwoju Technologii, w szczególności w obszarze technologii gospodarowania odpadami	Stosuje techniki pracy ograniczające konieczność poprawek i strat materiałowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia wpływ zastosowanych technik na ograniczenie ilości odpadów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wyjaśnia zastosowanie technologii procesowych i cyfrowych wspierających organizację i optymalizację produkcji w cukiernictwie artystycznym	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje narzędzia cyfrowe do kalkulacji food cost oraz dokumentowania przebiegu procesu produkcyjnego	Stosuje narzędzia cyfrowe do kalkulacji food cost oraz dokumentowania przebiegu procesu produkcyjnego	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje arkusz planistyczny i dokumentację procesu	Przedstawia przykłady zastosowania technologii i ich wpływ na środowisko	Wywiad swobodny
Współpracuje z innymi uczestnikami procesu produkcyjnego, ponosząc odpowiedzialność za organizację pracy i ograniczenie strat materiałowych	Planuje działania i uzasadnia wybór rozwiązań organizacyjnych	Wywiad ustrukturyzowany
Współpracuje z innymi osobami w procesie produkcji cukierniczej, dbając o efektywne wykorzystanie surowców i ograniczenie odpadów.	Komunikuje się z innymi uczestnikami podczas organizacji pracy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uzasadnia wybór rozwiązań ograniczających odpady	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 łączy zaawansowane techniki tworzenia tortu piętrowego i dekoracji maślanych w stylu Lambeth z działaniami sprzyjającymi ograniczaniu odpadów oraz efektywnemu zarządzaniu surowcami w pracowni cukierniczej. Podczas wszystkich etapów uczestnicy rozwijają zielone kompetencje zgodnie z kierunkami RIS 2030 (zielona gospodarka, efektywność zasobowa, zrównoważona produkcja) oraz z obszarem PRT – Technologie dla ochrony środowiska, obejmującym m.in. racjonalne gospodarowanie materiałami i minimalizację odpadów.

Dzień 1 – przygotowanie konstrukcji tortu i podstawy dekoracji

08:00 – 09:00

Wprowadzenie do szkolenia oraz podstawy pracy z tortami piętrowymi i kremem maślanym

- Omówienie celów szkolenia i jego przebiegu.
- Projekt karty technologicznej tortu,
- Standaryzacja zużycia surowców,
- Wprowadzenie do stylu Lambeth oraz specyfiki dekoracji wielowarstwowych.
- Organizacja miejsca pracy zgodnie z zasadą efektywności zasobowej (RIS 2030 – Zielona Gospodarka).
 - Zasady bezpiecznej pracy.
 - Ograniczenie zużycia materiałów jednorazowych - PRT, obszar 3: technologie ochrony środowiska.
 - Wdrażanie rozwiązań ograniczających odpady (PRT 3.3, 3.4).

09:00 – 09:15 – Przerwa

09:15 – 11:00

Budowa tortu piętrowego – przygotowanie bazy i stabilnej konstrukcji

- Poziomowanie blatów, stabilizacja pięter, podkłady, kołki.
- Minimalizacja odpadów podczas poziomowania blatów (zero waste – zielone kompetencje)
- Zasady budowania konstrukcji odpornych na deformację.
- Dobór gramatury i struktury ciasta do dekoracji przestrzennej.
- Racjonalne wykorzystanie surowców - technologie umożliwiające ograniczenie strat materiałowych (PRT – obszar 3.3 i 3.4).
- Optymalizacja projektu tortu (eco-design) - RIS – zrównoważona produkcja.

11:00 – 13:00

Przygotowanie kremu maślanego oraz wstępne tynkowanie

- Rodzaje kremów maślanych oraz ich praktyczne zastosowanie.
- Barwienie i łączenie kolorów.
- Nakładanie pierwszej warstwy tynku zabezpieczającej.
- Ograniczanie strat kremu podczas tynkowania - zero waste.
- Ekonomiczne planowanie ilości kremu - efektywność zasobowa (RIS).
- Minimalizacja resztek barwnika - PRT – technologie redukcji odpadów.

13:00 – 13:30 – Przerwa

13:30 – 15:00

Tynkowanie tortu – budowanie gładkiej powierzchni

- Wyrównywanie powierzchni, praca z narzędziami do wygładzania.
- Precyzyjne nanoszenie warstw minimalizujące zużycie kremu - RIS – efektywność materiałowa.
- Kontrola grubości warstw, ograniczenie marnowania surowca - PRT – technologie gospodarowania surowcami (3.4).
- Przygotowanie tortu pod dekorację Lambeth.

15:00 – 16:00

Wprowadzenie do dekoracji Lambeth – podstawy pipingu

- Rodzaje tylki wykorzystywane w stylu Lambeth.
- Racjonalizacja zużycia kremu podczas ćwiczeń - zielone kompetencje.
- Ćwiczenia ruchów dekoratorskich.
- Ocena konsystencji kremu.
- Poprawa efektywności pracy - RIS – kompetencje dla zielonej gospodarki.

Dzień 2 – dekoracje Lambeth i praca końcowa

08:00 – 09:00

Ćwiczenia podstawowych kształtów Lambeth – rozetki, fale, kontury

- Kontrola nacisku.

- Powtarzalność wzorów.
- Praca nad rytmem dekoracji.
- Wdrażanie metod umożliwiających ograniczenie strat kremu podczas pracy - PRT 3.4.

09:00 – 09:15 – Przerwa

09:15 – 10:00

Łączenie kolorów i komponowanie palety dekoracyjnej

- Tworzenie palety barw.
- Łączenie kilku odcieni w dekoracjach Lambeth.
- Minimalizacja ilości barwnika - PRT – technologie redukcji odpadów.
- Świadomy dobór kolorystyki - aspekt eco-design (RIS).

10:00 – 12:00

Dekoracja tortu Lambeth

- Nakładanie shells, scrolls, falban, border piping.
- Tworzenie dekoracji przestrzennych i wielowarstwowych.
- Praca nad symetrią i rytmem kompozycji.
- Ekonomiczne gospodarowanie kremem i czasem pracy → RIS – transformacja w kierunku zielonej gospodarki.
- Minimalizacja błędów skutkujących odpadami → PRT – technologie ograniczania odpadów (3.4).

12:00-13:00

Technologia pomiaru i redukcji strat materiałowych w procesie produkcji tortu – PRT 3.3 i 3.4

Cyfrowa karta procesu produkcyjnego

- tworzenie karty technologicznej tortu w formie cyfrowej,
- ewidencja gramatur surowców na poszczególnych etapach,
- kalkulacja zapotrzebowania na barwniki z wykorzystaniem arkusza kalkulacyjnego jako narzędzia technologicznego do planowania produkcji i kontroli zużycia surowców.

Technologia pomiaru odpadów

- ważenie odpadów z podziałem na frakcje: krem/ciasto/opakowania z wykorzystaniem wagi cyfrowej oraz arkusza rejestracji danych umożliwiającego analizę powstawania strat materiałowych.
- identyfikacja miejsc powstawania strat.

Narzędzia optymalizacji materiałowej

- kalkulator ilości kremu do technik Lambeth,
- standaryzacja grubości tynku,
- procedura ponownego wykorzystania nadwyżek,

z wykorzystaniem kalkulatora technologicznego ilości kremu i standaryzacji gramatur surowców.

Dokumentacja cyfrowa jako technologia jakości

- fotografia etapów jako dowód walidacyjny,
- checklista technologiczna,
- raport efektywności materiałowej.

13:00 – 13:30 – Przerwa

13:30 – 15:00

Planowanie finalnej prezentacji dekoracji – kompozycja całościowa

Wykończenie pracy, fotografia i prezentacja

- Analiza proporcji dekoracji.
- Budowanie spójnej kompozycji.
- Praca z kontrastem i strukturą.
- Eco-design w projektowaniu tortu - RIS – zrównoważone projektowanie.

- Redukcja prób i poprawek - PRT – efektywne gospodarowanie materiałami.
- Dokumentacja efektu końcowego.
- Zasady estetycznej prezentacji.
- Przygotowanie do walidacji.
- Tworzenie dokumentacji bez generowania odpadów - narzędzia cyfrowe (zgodne z RIS – kompetencje cyfrowe wspierające zieloną transformację).
- tworzenie cyfrowej karty procesu,
- dokumentacja fotograficzna jako narzędzie kontroli jakości,
 - analiza procesu po realizacji (retrospekcja technologiczna).

15:00 – 16:00

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.

Walidacja jest wliczona do procesu kształcenia.

ODNIESIENIA PROGRAMU DO RIS 2030 i PRT 2019–2030

1. RIS 2030 – Regionalna Strategia Innowacji

Szkolenie realizuje kierunki RIS poprzez:

- rozwój kompetencji niezbędnych do transformacji w kierunku zielonej gospodarki,
- wdrażanie praktyk efektywności zasobowej w produkcji i dekoracji cukierniczej,
- wykorzystanie zasad eco-design przy projektowaniu tortu,
- ograniczanie odpadów produkcyjnych i racjonalne zarządzanie materiałami.

2. PRT 2019–2030 – Program Rozwoju Technologii Woj. Śląskiego

Szkolenie odpowiada obszarowi:

3. Technologie dla ochrony środowiska, w tym:

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

poprzez:

- wprowadzanie praktyk redukujących odpady spożywcze i materiałowe,
- rozwój umiejętności efektywnego wykorzystania surowców,
- poprawę jakości procesów produkcyjnych poprzez ograniczenie błędów generujących straty.

3. Zielone kompetencje rozwijane w trakcie szkolenia

- efektywność zasobowa (gospodarowanie kremem, barwnikami, surowcami),
- zero waste (minimalizacja odpadów przy poziomowaniu i dekorowaniu),
- eco-design (świadome projektowanie tortu pod kątem materiałów i energii),
- ograniczenie materiałów jednorazowych,
- organizacja pracy wspierająca zieloną transformację w MŚP.

Szkolenie 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 szkolenia, organizacja stanowiska pracy i zasady eco-friendly baking	Edyta Pałka	25-04-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 16 Przerwa	Edyta Pałka	25-04-2026	09:00	09:15	00:15
3 z 16 Przygotowanie i stabilizacja tortu piętrowego z ograniczeniem odpadów	Edyta Pałka	25-04-2026	09:15	11:00	01:45
4 z 16 Przygotowanie kremów maślanych i barwienie zgodnie z zasadami efektywnego wykorzystania surowców	Edyta Pałka	25-04-2026	11:00	13:00	02:00
5 z 16 Przerwa obiadowa	Edyta Pałka	25-04-2026	13:00	13:30	00:30
6 z 16 Tynkowanie tortu – kontrola grubości warstw i redukcja odpadów kremu	Edyta Pałka	25-04-2026	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 16 Podstawy dekoracji Lambeth – techniki pipingowe z racjonalnym wykorzystaniem kremu	Edyta Pałka	25-04-2026	15:00	16:00	01:00
8 z 16 Ćwiczenia dekoracji Lambeth – rozwój precyzji i ograniczenie marnowania kremu	Edyta Pałka	26-04-2026	08:00	09:00	01:00
9 z 16 Przerwa	Edyta Pałka	26-04-2026	09:00	09:15	00:15
10 z 16 Praca z kolorami – tworzenie palety barw z minimalnym użyciem barwników. Technologie procesowe i cyfrowe w cukiernictwie: arkusz kalkulacyjny do kalkulacji food cost i zużycia surowców.	Edyta Pałka	26-04-2026	09:15	10:00	00:45
11 z 16 Dekoracje Lambeth – shells, falbany, scrolls, overpiping – praca optymalizująca zużycie surowców	Edyta Pałka	26-04-2026	10:00	12:00	02:00
12 z 16 Technologia pomiaru strat i cyfrowa karta procesu tortu	Edyta Pałka	26-04-2026	12:00	13:00	01:00
13 z 16 Przerwa obiadowa	Edyta Pałka	26-04-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 16 Wykończenie dekoracji – korekta wzorów i ograniczenie odpadów końcowych	Edyta Pałka	26-04-2026	13:30	14:00	00:30
15 z 16 Dokumentacja fotograficzna tortu, prezentacja i podsumowanie szkolenia	Edyta Pałka	26-04-2026	14:00	15:00	01:00
16 z 16 Walidacja - egzamin oraz certyfikacja	-	26-04-2026	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 i dekoracji w stylu lambeth cake.

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