



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

156 ocen

Szkolenie cukiernicze - wysokie weselne torty piętrowe - KOLOSY

Numer usługi 2026/01/20/27524/3271429

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 14 h

📅 09.03.2026 do 09.03.2026

2 700,00 PLN brutto

2 700,00 PLN netto

192,86 PLN brutto/h

192,86 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Wszystkie osoby, które chcą podnieść swoje kompetencje z zakresu tworzenia i dekorowania tortów dużych weselnych tak zwanych kolosów - 5 i 6 piętrowych, w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	08-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	14
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 przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia wysokich tortów weselnych z tworzeniem nowoczesnych dekoracji na torcie zgodnie z najnowszymi trendami cukierniczymi.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort - kolos, a także poznać metody dekorowania, tynkowania oraz stabilizacji i bezpiecznego transportu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne wypiekanie, składanie tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Wypiekanie i składanie kilkupiętrowych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, różnych technik dekoracji, stabilizacji oraz bezpiecznego transportu tortu.	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy i fruzeliny.	Wywiad swobodny
	Zna różne sposoby tynkowania oraz posiada umiejętności prawidłowego tynkowania tortu.	Wywiad swobodny
	Dekoruje torty stosując różnorodne techniki dekoracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy poszczególne piętra tortu tak aby był stabilny i bezpieczny w transporcie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	Wywiad swobodny

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

Nowe szkolenie dla cukierników w Lublinie. Poznasz tajemnice i techniki tworzenia stabilnych spektakularnych weselnych tortów 5 i 6 piętrowych. Czeka Cię również bogaty maraton dekoratorski.

Profesjonalne szkolenie z zakresu składania tortów weselnych – to Twoja przepustka do sukcesu w branży ślubnej! Nauczysz się, jak tworzyć stabilne, artystyczne projekty, które zachwycą każdego klienta.

To idealna okazja, aby wykorzystać czas przed intensywnym sezonem weselnym i komunijnym.

Co czeka na uczestników?

- Praktyczna nauka tworzenia nowoczesnych, wysokich **stabilnych** tortów weselnych tak zwanych kolosów;
- Złożenie i dekoracja dwóch tortów kolosów na prawdziwych biszkoptach- kursanci wspólnie pod okiem prowadzącej otynkują, ozdobią, złożą w całość oraz udekorują 2 wysokie torty weselne;
- Rozwiązywanie problemów związanych z procesem tworzenia tortów zawodowo – od technik tynkowania przez stabilne transportowanie po przygotowywanie dokumentów na sale weselną;
- Ogrom wiedzy połączonej z praktyką dekoratorską - na szkoleniu poznasz najnowsze techniki i trendy w zdobieniu tortów weselnych;
- Możliwość zadawania pytań dotyczących produkcji i zdobienia tortów weselnych- prowadząca szkolenie czuwa nad każdym z kursantów, zwracając uwagę na wykluczanie błędów, a także podpowiadając łatwe, sprawdzone rozwiązania;
- Szkolenie skierowane jest do każdego, kto pasjonuje się nowoczesnym cukiernictwem;

To szkolenie to doskonała propozycja dla cukierników, którzy szukają sposobu na rozwój i podniesienie swoich umiejętności na wyższy poziom. Pani Ewa Bałdowska zawsze wplata w swoje projekty najnowsze trendy i techniki ze świata dekoratorstwa, dzięki czemu uczestnicy mają okazję ćwiczyć różnorodne metody, które później mogą dostosować do własnych potrzeb. Celem nie jest stworzenie jednego, idealnego tortu na wzór, lecz opanowanie szerokiej gamy technik, które pomogą sprostać wymaganiom klientów, nawet gdy zamówią tort inspirowany zdjęciami znalezionymi w Internecie.

Jednym z największych wyzwań w pracy cukiernika jest stworzenie stabilnego sześciopiętrowego tortu, który nie tylko zachwyci estetyką, ale także przetrwa transport w nienaruszonym stanie. Podczas szkolenia uczestnicy poznają praktyczne rozwiązania, które pozwolą im poradzić sobie z tym zadaniem. Takie warsztaty to kolejny ważny etap na ścieżce kariery każdego, kto zajmuje się cukiernictwem artystycznym. Nie bez powodu tego typu szkolenia cieszą się ogromnym zainteresowaniem – są nie tylko inwestycją w umiejętności, ale także przepustką do rozwoju w wymagającej i pełnej wyzwań branży.

Pracownia wyposażona w materiały niezbędne do prezentacji multimedialnej (rzutnik, ekran, komputer).

Szkolenie ma na celu przygotowanie do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów wielopiętrowych.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać torty, składać je i tworzyć dekoracje wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Warunkiem nabycia kompetencji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (100 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji tortu.

Ostatecznym potwierdzeniem jego kompetencji i nabytych umiejętności jest końcowa prezentacja tortów zgodnie z założonym projektem trenera oraz weryfikacja efektów uczenia się przez osobę wyznaczoną przez Szkołę.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -weselne torty piętrowe do oferty swojej firmy.

Ewa Bałdowska-prowadząca to szkolenie, posiada doświadczenie w pracy z osobami, które dopiero stawiają pierwsze kroki w zawodzie lub są amatorami i pasjonatami pieczenia tortów.

Przed rozpoczęciem usługi każdy z uczestników przedstawia się i prezentuje poziom, jaki posiada, co do tej pory robił, jakie ma potrzeby i czego oczekuje, co pozwala trenerowi dostosować usługę do poziomu całej grupy.

Minimalna liczba uczestników z jednego zakładu pracy - to jedna osoba, która po usłudze będzie w stanie przekazać współpracownikom, receptury oraz nabytą wiedzę współpracownikom lub podwładnym.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Przywitanie, przedstawienie, omówienie zasad BHP, RODO	Ewa Bałdowska	09-03-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 10 Plan szkolenia, podział na grupy, wywiad z uczestnikami odnośnie ich doświadczenia	Ewa Bałdowska	09-03-2026	08:15	08:30	00:15
3 z 10 Omówienie całego procesu tworzenia KOŁOSÓW od A do Z	Ewa Bałdowska	09-03-2026	08:30	09:00	00:30
4 z 10 Część praktyczna- stabilizacja tortów	Ewa Bałdowska	09-03-2026	09:00	11:00	02:00
5 z 10 ZDOBIENIE poszczególnych elementów tortu zgodnie z projektem, tworzenie dekoracji	Ewa Bałdowska	09-03-2026	11:00	13:30	02:30
6 z 10 Złożenie tortów w całość	Ewa Bałdowska	09-03-2026	13:30	15:00	01:30
7 z 10 Praca nad Lambert cake- praca z tyłkami + zamszowanie	Ewa Bałdowska	09-03-2026	15:00	17:00	02:00
8 z 10 Ostateczna ekspozycja i dekoracja złożonych kolosów - wady i jak ich unikać	Ewa Bałdowska	09-03-2026	17:00	17:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 10 Podsumowanie, wręczenie certyfikatów	Ewa Bałdowska	09-03-2026	17:30	18:00	00:30
10 z 10 Walidacja szkolenia	-	09-03-2026	18:00	18:30	00:30

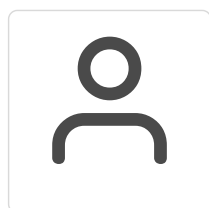
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,86 PLN
Koszt osobogodziny netto	192,86 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Bałdowska

Ewa Bałdowska, właścicielka Art-Evita, od 15 lat zajmuje się cukiernictwem artystycznym, a od 7 lat dzieli się swoją wiedzą jako edukatorka w zakresie tworzenia wysokich tortów weselnych.

Pasjonatka cukiernictwa i nowoczesnego sugarcraftingu. Właścicielka pracowni cukiernictwa artystycznego znajdującej się ok 40 km od Białegostoku, zwolenniczka naturalnych produktów, które stosuje do produkcji tortów i innych wyrobów cukierniczych.

W swojej pracowni Pani Ewa tworzy torty artystyczne w stylu angielskim, które są niewątpliwą ozdobą każdego przyjęcia. Powstają tam oryginalne, wyjątkowe i naturalne torty. Mogą one być wspaniałym prezentem i słodką oryginalną niespodzianką lub niebanalną ozdobą przyjęcia weselnego. Niepowtarzalny charakter stylu angielskiego połączyła z polską tradycją i różnorodnością smaków. Ozdoby w postaci figurek z bajek czy też kwiatów wykonuje własnoręcznie z masy cukrowej. Nie są jej obce najnowsze trendy w nowoczesnej stylistyce tortów. Prace Pani Ewy odznaczają się starannym wykonaniem i wielką dbałością o szczegóły i są znane w całej Polsce.

Od ponad 5 lat aktywnie prowadzi szkolenia cukiernicze na najwyższym poziomie w branży cukierniczej w Polsce.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

* Szkolenie odbywa się w małych grupach- max 12 osób.

* Usługa jest realizowana od 08:00 do 18:00 - 16h w trybie godzin dydaktycznych.

- Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
- 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,
- Warunkiem ukończenia szkolenia jest minimum 80% obecność uczestnika na szkoleniu weryfikowana listą obecności

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały Surowce Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje Fartuch z logo szkoły na własność Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdego wymagania.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307