



Dolnośląskie
Centrum Szkoleń i
Tłumaczeń Lena
Niciński

Brak ocen dla tego dostawcy

Nowoczesne torty i monoporcje cukiernicze

Numer usługi 2026/01/23/173436/3278183

📍 Dzierżoniów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 16.02.2026 do 24.04.2026

6 500,00 PLN brutto

6 500,00 PLN netto

108,33 PLN brutto/h

108,33 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs skierowany jest dla pasjonatów cukiernictwa chcących rozwijać warsztat, osób planujących produkcję deserów w gastronomii lub pracowni.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	13-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia nowoczesnych tortów i deserów monoporcji w stylu glamour, z wykorzystaniem technik nowoczesnego cukiernictwa, struktur musowych, dekoracji i profesjonalnego planowania produkcji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna techniki bilansowania smaków oraz doboru struktur w nowoczesnym cukiernictwie. Uczestnik zna nowoczesne techniki wykańczania deserów: glazury, welwet, ganache, dekoracje.	Uczestnik prawidłowo uzasadnia połączenia smakowe i strukturalne zastosowane w deserach. Uczestnik rozpoznaje i opisuje zastosowane techniki wykończenia deserów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi samodzielnie przygotować tort oraz monoporcje musowe zgodnie z recepturami szkoleniowymi.	Wykonane desery spełniają założenia technologiczne, smakowe i estetyczne.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik potrafi zastosować nowoczesne techniki dekoracyjne charakterystyczne dla stylu glamour.	Desery posiadają poprawnie wykonane wykończenia i dekoracje zgodne z programem szkolenia.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji stanowiska pracy cukierniczej. Uczestnik potrafi zaplanować i zorganizować proces produkcji deserów o powtarzalnej jakości.	stanowisko pracy utrzymywane jest w porządku, a działania przebiegają zgodnie z zasadami BHP i HACCP. Uczestnik realizuje zadania zgodnie z kolejnością technologiczną i zasadami organizacji pracy.	Analiza dowodów i deklaracji Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

TAK

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	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC

Program

• Zasady BHP i organizacja stanowiska pracy • Omówienie sprzętu i surowców • Podstawy pracy z żelatyną, pektyną, czekoladą • Przygotowanie prostych musów bazowych • Biskopt genueński, brownie jako spod 22 • Bezy - struktura, wypiek, stabilizacja • Nasączenie, smaki i łączenie tekstur • Kremy musowe, chantilly, kremy na bazie czekolady • Emulsje i stabilizacja kremów • Praktyczne tworzenie warstw smakowych • Przełożenia i wstawienie tortu do mrożenia • Chrupki, żelki, curdy, praliny jako dodatki • Budowanie struktury tortu • Wyrównywanie i przygotowanie do glazurowania • Glazury lustrzane (mirror glaze) • Zasady barwienia i tworzenia efektów marmuru • Ćwiczenia praktyczne na formach • Typowe błędy i ich eliminacja • Składanie pełnego tortu musowego • Wykańczanie i dekorowanie • Praca z półproduktami mrożonymi • Praca z silikonowymi formami • Tworzenie wkładów i warstw w monoporcjach • Technika perfekcyjnego krojenia i glazurowania • Produkcja monoporcji o różnych smakach • Aksamitki (velvet spray) – zasady użycia • Dekoracje: czekolada, kwiaty jadalne, posypki premium • Temperowanie czekolady • Tworzenie dekorów: spirale, listki, tarcze • Praca aerografem i barwnikami • Przygotowanie autorskiego tortu lub monoporcji • Fotografia kulinarna – jak estetycznie prezentować wyroby • Podsumowanie kursu i omówienie efektów pracy

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	6 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	108,33 PLN

Koszt osobogodziny netto	108,33 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	306,81 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	306,81 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz kopie materiałów omawianych na kursie / skrypt.

Adres

ul. Wrocławska 8
58-200 Dzierżoniów
woj. dolnośląskie

Szkolenia realizowane są w Dzierżoniowie przy ul. Wrocławskiej 8 (centrum miasta, w pobliżu przystanki autobusowej). Obiekt składa się z 2 sal szkoleniowo-doradczych z wyposażeniem (laptopy, rzutniki multimedialne, tablice suchościeralne, hol z wygodnymi kanapami, serwisem kawowym, gdzie uczestnicy szkoleń mogą odpocząć podczas przerw. W całym obiekcie jest bezprzewodowy Internet.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Lena Niciński

E-mail szkoleniaddz@gmail.com

Telefon (+48) 502 070 674

