



INTEGRUM SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

1 137 ocen

Artystyczny Candy Bar – projektowanie, dekorowanie i personalizacja słodkich aranżacji

Numer usługi 2026/01/30/52104/3295584

📍 Płońsk / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 28 h

📅 21.02.2026 do 23.02.2026

4 984,00 PLN brutto

4 984,00 PLN netto

178,00 PLN brutto/h

178,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Artystyczne
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest przeznaczone dla osób zainteresowanych artystycznym dekorowaniem słodkich stołów. Adresowane jest do osób chcących rozwijać kreatywność i zdolności manualne w obszarze dekoracji cukierniczych. Nie wymaga wcześniejszego doświadczenia zawodowego.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	20-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	28
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 do samodzielnego projektowania i wykonywania artystycznych dekoracji Candy Bar z wykorzystaniem masy cukrowej, narzędzi dekoratorskich oraz zasad estetycznej aranżacji słodkiego stołu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady projektowania artystycznego Candy Bar oraz personalizacji dekoracji zgodnie z charakterem przyjęcia.	• Wskazuje elementy składowe artystycznego Candy Bar. • Rozróżnia sposoby identyfikowania potrzeb klienta przy projektowaniu słodkiego stołu. • Określa zasady doboru naczyń i dekoracji w aranżacji Candy Bar.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Opisuje zasady organizacji stanowiska pracy, higieny oraz wpływu warunków pracy na jakość artystycznych dekoracji cukierniczych.	• Wskazuje zasady przygotowania stanowiska do pracy z dekoracjami cukierniczymi. • Wyjaśnia znaczenie higieny i ubioru podczas wykonywania dekoracji z masy cukrowej. • Rozróżnia wpływ temperatury dłoni na pracę z masą cukrową.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje materiały, narzędzia i dodatki stosowane w tworzeniu artystycznych dekoracji Candy Bar.	• Rozróżnia rodzaje mas cukrowych i barwników spożywczych oraz ich zastosowanie. • Wskazuje zastosowanie narzędzi dekoratorskich (tylki, worki cukiernicze, papilotki). • Wyjaśnia rolę form silikonowych, posypek i nabłyszczaczy w dekoracji słodkich stołów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wykonuje dekoracje z masy cukrowej z wykorzystaniem pastelowej kolorystyki i struktur dekoracyjnych.	Wykonuje element dekoracyjny z masy cukrowej, uzyskując jednolity pastelowy kolor oraz wyraźną strukturę powierzchni.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje artystyczne dekoracje cukiernicze z wykorzystaniem wykrawaczy, stempli i alfabetu cukierniczego.	Wykonuje dekorację cukierniczą o czytelnym kształcie, wyraźnym wzorze lub napisie, z zachowaniem czystych krawędzi i równomiernego odcisku.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje dekoracje cukiernicze z zastosowaniem mat silikonowych i narzędzi strukturalnych.	Wykonuje dekorację z widoczną, powtarzalną strukturą powierzchni uzyskaną przy użyciu mat silikonowych.	Analiza dowodów i deklaracji

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

Program

1. Artystyczny Słodki stół - Candy Bar – omówienie definicji. Teoria
2. Jak stworzyć idealny Candy bar na dane przyjęcie ? Czyli jak poznać potrzeby klienta ? Teoria
3. Aranżacja stołu – dobór odpowiednich naczyń aby stworzyć zdobiony słodki stół. Teoria
4. Dekoracje na Candy bar- czyli jak spersonalizować słodkości. Teoria.
5. Przygotowanie stanowiska do pracy, omówienie takich elementów jak powierzchnia do lepienia zdobień i dekoracji, higiena pracy. Teoria
6. Strój ma znaczenie, czyli omówienie jak wpływa ubiór podczas pracy na dekoracje z masy cukrowej. teoria
7. Narzędzia do masy cukrowej, służące do wykonywania artystycznych dekoracji . teoria
8. Ciepłe / zimne dłonie omówienie wpływu oraz sposobów na te przypadłości. Teoria
9. Masa cukrowa i jej rodzaje. Teoria
10. Barwniki spożywcze, rodzaje i zastosowanie. Teoria
11. Jak finezyjnie wykonać dekoracje za pomocą tulek. Teoria
12. Elegancja na słodkim stole – rodzaje papilotek. Teoria
13. Worki cukiernicze. Rodzaje i zastosowanie. Teoria
14. Jak uzyskać pastelowe kolory masy cukrowej. Praktyka
15. Tworzenie Luksusowych deserów za pomocą form silikonowych. teoria
16. Formy silikonowe do tworzenia kunsztownych dekoracji - prezentacja i omówienie. Teoria
17. Jak wykonać luksusowe cake popsy – wybór słomki ma znaczenie. Teoria
18. Posypki cukrowe – ekskluzywna dekoracja. Teoria
19. Podkreślenie kolorów i faktur za pomocą nabłyszczacza. teoria
20. Nadawanie struktury za pomocą form silikonowych. praktyka
21. Nadawanie kształtu za pomocą wykrawaczy – omówienie i prezentacja. teoria
22. Tworzenie dekoracji za pomocą wykrawaczy. praktyka

- 23. Elegancka dekoracja za pomocą Stempli cukierniczych – omówienie i prezentacja. teoria
- 24. Tworzenie kreatywnych dekoracji za pomocą stempli cukierniczych. praktyka
- 25. Alfabet cukierniczy – Tworzenie dekoracji za pomocą alfabetu. praktyka
- 26. Maty silikonowe i inne – omówienie i zastosowanie. teoria
- 27. Tworzenie dekoracji oraz struktur za pomocą mat. Praktyka
- 28. WALIDACJA

Usługa przygotowuje do samodzielnego projektowania i wykonywania artystycznych dekoracji Candy Bar z wykorzystaniem masy cukrowej, narzędzi dekoratorskich oraz zasad estetycznej aranżacji słodkiego stołu.

Szkolenie jest przeznaczone dla osób zainteresowanych artystycznym dekorowaniem słodkich stołów. Adresowane jest do osób chcących rozwijać kreatywność i zdolności manualne w obszarze dekoracji cukierniczych. Nie wymaga wcześniejszego doświadczenia zawodowego.

1 godzina zajęć = godziny dydaktyczne tj. 45 minut. Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej. Szkolenie składa się z 21 godzin teoretycznych oraz 7 godzin praktycznych.

Na zakończenie szkolenia uczestnicy są zobligowani do wypełnienia testu przeprowadzonego za pomocą platformy **EDUREO AI**, która automatycznie generuje wynik. Uczestnicy otrzymują link do testu na telefon komórkowy.

Walidacja praktycznej części szkolenia nastąpi na podstawie analiza dowodów i deklaracji. Część praktyczna również odbywa się poprzez platformę **EDUREO AI**. Link przesyłany do uczestników zawiera dostęp zarówno do testu, jak i do zadań praktycznych. Każdy uczestnik zamieszcza na platformie fotografie dokumentujące realizację wskazanych zadań. Zdjęcia te są następnie oceniane przez walidatora pod kątem tego, w jakim stopniu potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Artystyczny Słodki stół - Candy Bar – omówienie definicji.	Marta Wyrwich	21-02-2026	08:00	08:45	00:45
2 z 28 Jak stworzyć idealny Candy bar na dane przyjęcie? Czyli jak poznać potrzeby klienta?	Marta Wyrwich	21-02-2026	08:45	09:30	00:45
3 z 28 Aranżacja stołu – dobór odpowiednich naczyń aby stworzyć zdobiony słodki stół.	Marta Wyrwich	21-02-2026	09:35	10:20	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 28 Dekoracje na Candy bar- czyli jak spersonalizować słodkości.	Marta Wyrwich	21-02-2026	10:20	11:05	00:45
5 z 28 Przygotowanie stanowiska do pracy, omówienie takich elementów jak powierzchnia do lepienia zdobień i dekoracji, higiena pracy.	Marta Wyrwich	21-02-2026	11:10	11:55	00:45
6 z 28 Strój ma znaczenie, czyli omówienie jak wpływa ubiór podczas pracy na dekoracje z masy cukrowej.	Marta Wyrwich	21-02-2026	11:55	12:40	00:45
7 z 28 Narzędzia do masy cukrowej, służące do wykonywania artystycznych dekoracji.	Marta Wyrwich	21-02-2026	12:45	13:30	00:45
8 z 28 Ciepłe / zimne dłonie omówienie wpływu oraz sposobów na te przypadłości.	Marta Wyrwich	21-02-2026	13:30	14:15	00:45
9 z 28 Masa cukrowa i jej rodzaje.	Marta Wyrwich	21-02-2026	14:20	15:05	00:45
10 z 28 Barwniki spożywcze, rodzaje i zastosowanie.	Marta Wyrwich	21-02-2026	15:05	15:50	00:45
11 z 28 Jak finezyjne wykonać dekoracje za pomocą tylek.	Marta Wyrwich	22-02-2026	08:00	08:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 28 Elegancja na słodkim stole – rodzaje papilotek.	Marta Wyrwich	22-02-2026	08:45	09:30	00:45
13 z 28 Worki cukiernicze. Rodzaje i zastosowanie.	Marta Wyrwich	22-02-2026	09:35	10:20	00:45
14 z 28 Jak uzyskać pastelowe kolory masy cukrowej.	Marta Wyrwich	22-02-2026	10:20	11:05	00:45
15 z 28 Tworzenie Luksusowych deserów za pomocą form silikonowych.	Marta Wyrwich	22-02-2026	11:10	11:55	00:45
16 z 28 Formy silikonowe do tworzenia kunsztownych dekoracji - prezentacja i omówienie.	Marta Wyrwich	22-02-2026	11:55	12:40	00:45
17 z 28 Jak wykonać luksusowe cake popsy – wybór słomki ma znaczenie.	Marta Wyrwich	22-02-2026	12:45	13:30	00:45
18 z 28 Posypki cukrowe – ekskluzywna dekoracja.	Marta Wyrwich	22-02-2026	13:30	14:15	00:45
19 z 28 Podkreślenie kolorów i faktur za pomocą nabłyszczacza.	Marta Wyrwich	22-02-2026	14:20	15:05	00:45
20 z 28 Nadawanie struktury za pomocą form silikonowych.	Marta Wyrwich	22-02-2026	15:05	15:50	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 28 Nadawanie kształtu za pomocą wykrawaczy – omówienie i prezentacja.	Marta Wyrwich	23-02-2026	08:00	08:45	00:45
22 z 28 Tworzenie dekoracji za pomocą wykrawaczy.	Marta Wyrwich	23-02-2026	08:45	09:30	00:45
23 z 28 Elegancka dekoracja za pomocą Stempli cukierniczych – omówienie i prezentacja.	Marta Wyrwich	23-02-2026	09:35	10:20	00:45
24 z 28 Tworzenie kreatywnych dekoracji za pomocą stempli cukierniczych.	Marta Wyrwich	23-02-2026	10:20	11:05	00:45
25 z 28 Alfabet cukierniczy – Tworzenie dekoracji za pomocą alfabetu.	Marta Wyrwich	23-02-2026	11:10	11:55	00:45
26 z 28 Maty silikonowe i inne – omówienie i zastosowanie.	Marta Wyrwich	23-02-2026	11:55	12:40	00:45
27 z 28 Tworzenie dekoracji oraz struktur za pomocą mat.	Marta Wyrwich	23-02-2026	12:45	13:30	00:45
28 z 28 WALIDACJA	-	23-02-2026	13:30	14:15	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 984,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 984,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	178,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	178,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marta Wyrwich

Prowadząca posiada tytuł Cukiernika oraz wieloletnie doświadczenie w branży cukierniczej, specjalizując się w tworzeniu tortów artystycznych, monoporcji i dekoracji cukrowych. Od kilku lat prowadzi własną pracownię tortów artystycznych i słodkości, w której tworzy unikalne kompozycje cukiernicze oraz wdraża nowoczesne rozwiązania sprzedażowe, takie jak całodobowy ciastomat umożliwiający zakup świeżych wypieków.

Swoje umiejętności rozwijała, uczestnicząc w licznych szkoleniach zawodowych z zakresu „Tort od podstaw”, „Tort okolicznościowy”, „Tort piętrowy i mini słodki stół”, „Monoporcje i monodesery”, „Tort weselny” oraz „Master Class z monoporcji”. Zdobyta wiedza i praktyka pozwalają jej łączyć klasyczne techniki cukiernicze z nowoczesnym stylem dekoracji, w tym z zakresu sugarcraftingu. Prowadząca realizuje również szkolenia i warsztaty dotyczące wykonania tortów oraz technik dekoracji artystycznej, ucząc krok po kroku, jak przygotować i ozdobić wypieki z wykorzystaniem mas cukrowych i nowoczesnych metod modelowania. Na co dzień współpracuje z uczniami szkół zawodowych i technikum, przekazując im wiedzę praktyczną z zakresu cukiernictwa. Bywa gościem programu „Pytanie na Śniadanie”, gdzie prezentuje trendy w dekoracjach cukierniczych i nowoczesnych technikach zdobienia tortów.

Prowadząca posiada nieprzerwane i ciągłe doświadczenie z zakresu tematyki od co najmniej 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zapewniamy wszystkie niezbędne środki i akcesoria do przeprowadzenia szkolenia na najwyższym poziomie. Nie są przewidziane materiały szkoleniowe w formie skryptów, prezentacji oraz książki.

Informacje dodatkowe

cena usługi nie zawiera kosztów dojazdu i zakwaterowania, w razie ich wystąpienia uczestnik ponosi je we własnym zakresie.

Uczestnicy korzystający z dofinansowania są zobowiązani do obecności na minimum 80% zajęć, co musi zostać potwierdzone listą obecności.

Podatek VAT

Usługa szkoleniowa o charakterze szkolenia zawodowego jest zwolniona z podatku VAT w przypadku gdy dofinansowanie ze środków publicznych wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczane jest 23% VAT Podstawa: §3 ust. 1 pkt. 14 roz. Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w spr.zwolnień od podatku od towarów i usług (...)

Adres

ul. Warszawska 33
09-100 Płońsk
woj. mazowieckie

Kontakt



TOMASZ GŁADYSZ

E-mail gladysz@integrumgroup.pl

Telefon (+48) 509 791 482