



INTEGRUM SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

1 142 oceny

Słodkie formy artystyczne – dekorowanie deserów i kompozycja Candy Baru

Numer usługi 2026/01/30/52104/3295779

📍 Płońsk / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 28 h

📅 28.02.2026 do 02.03.2026

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 skierowane do osób zainteresowanych tworzeniem zdobień deserów. 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	27-02-2026
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 szkoleniowa przygotowuje do samodzielnego zdobienia deserów oraz aranżowania Candy Baru z wykorzystaniem technik dekoracyjnych, kompozycyjnych i stylistycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje rodzaje słodkości deserowych wykorzystywanych w candy barze oraz ich podstawowe receptury, strukturę i przeznaczenie dekoracyjne. Uczestnik charakteryzuje zasady planowania artystycznych dekoracji słodkości z uwzględnieniem estetyki, spójności i charakteru candy baru.	• Rozróżnia cake pops, donuty, cakesicles, bezę i muffinki pod względem struktury i formy. • Wskazuje podstawowe składniki bazowe dla cake pops, donutów, cakesicles i muffinek. • Określa, do jakiego rodzaju dekoracji najlepiej nadaje się dana słodkość. • Wskazuje elementy wpływające na spójność wizualną dekoracji. • Rozpoznaje zależność między formą słodkości a doбором dekoracji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik wykonuje cake pops oraz dekoruje je z użyciem polew i elementów ozdobnych, zachowując poprawną kolejność etapów pracy.	wykonana praca charakteryzuje się tym że: • Cake pops mają jednolitą formę i prawidłowe proporcje. • Polewa równomiernie pokrywa powierzchnię. • Dekoracje są stabilnie osadzone i czytelne wizualnie.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przygotowuje i dekoruje donuty, stosując polewy i zdobienia adekwatne do formy i przeznaczenia deseru.	wykonana praca charakteryzuje się tym że: • Donuty mają zachowany kształt i jednolitą strukturę. • Polewa pokrywa powierzchnię bez prześwitów i zacieków. • Zdobienia są rozmieszczone w sposób uporządkowany.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik tworzy cakesicles oraz wykonuje ich dekorację, stosując techniki polewania i zdobienia charakterystyczne dla tej formy deseru.	wykonana praca charakteryzuje się tym że: • Cakesicles mają równą powierzchnię i czytelny kształt formy. • Polewa jest gładka i jednolita. • Dekoracje są dopasowane do formy i nie deformują deseru.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik rozróżnia rodzaje bezy oraz wykonuje dekoracyjne beziki z zastosowaniem barwienia i formowania.	Rozróżnia rodzaje bezy i ich zastosowanie.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wykonana praca charakteryzuje się tym że: Beziki mają powtarzalny kształt i widoczne zdobienia.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przygotowuje kremy do muffinek oraz dekoruje babeczki z użyciem mas cukrowych i elementów ozdobnych.	wykonana praca charakteryzuje się tym że: • Krem jest równomiernie nałożony. • Dekoracje są stabilne i czytelne. • Muffinki zachowują spójność kolorystyczną.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik aranżuje candy bar, rozmieszczając słodkości i naczynia w sposób spójny i estetyczny.	wykonana praca charakteryzuje się tym że: • Słodkości są rozmieszczone z zachowaniem czytelności ekspozycji. • Widoczna jest spójność form, kolorów i wysokości. • Candy bar prezentuje kompletną, uporządkowaną aranżację.	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

1. Rodzaje słodkości, omówienie wyglądu, struktury i smaku. Teoria
2. Tworzenie artystycznych słodkości – planowanie odpowiednich dekoracji. Teoria
3. Baza na cake pops – omówienie przepisu. Teoria
4. Ciasto cytrynowe wypiek. Praktyka
5. Tworzenie cake pops. Praktyka.
6. Oblewanie cake pops czekoladą. Praktyka
7. Dekoracja Cake popsów. Praktyka
8. Donuty – omówienie przepisu. Teoria
9. Pieczenie donutów. Praktyka
10. Oblewanie donutów praktyka
11. Dekoracja donutów. Praktyka

12. Cakesicles omówienie przepisu. Teoria
13. Tworzenie cakesicles. Praktyka
14. Oblewanie cakesicles. praktyka
15. Dekoracja cakesicles. praktyka
16. Beza i jej rodzaje. Teoria
17. Tworzenie i barwienie bezy szwajcarskiej. Praktyka
18. Tworzenie dekoracyjnych bezików. Praktyka
19. Najlepszy krem do Muffinek. Teoria
20. Ganache, czyli baza na krem. praktyka.
21. Muffinki personalizowane – omówienie przepisu. Teoria
22. Wypiek babeczek praktyka
23. Krem na muffinki – praktyka
24. Dekoracja muffinek kremem. Praktyka
25. Dekoracja muffinek dekoracjami z masy cukrowej. Praktyka
26. Detale mają znaczenie, przygotowanie naczyń i aranżacja. Praktyka
27. Tworzenie Candy baru, rozstawianie słodkości. Praktyka
- 28/ WALIDACJA

Usługa szkoleniowa przygotowuje do samodzielnego zdobienia deserów oraz aranżowania Candy Baru z wykorzystaniem technik dekoracyjnych, kompozycyjnych i stylistycznych.

Szkolenie jest skierowane do osób zainteresowanych tworzeniem zdobień deserów. 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 8 godzin teoretycznych oraz 20 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: 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	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