



Torty tynkowane od podstaw – wykonanie i dekoracja

Numer usługi 2026/02/13/10401/3332229

3 000,00 PLN brutto
 3 000,00 PLN netto
 166,67 PLN brutto/h
 166,67 PLN netto/h
 161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego

★★★★★ 4,6 / 5

1 766 ocen

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 25.04.2026 do 26.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych, które chciałyby rozwijać swoje umiejętności w zakresie wykonywania tortów okazjonalnych zarówno dla celów zawodowych, jak i hobbystycznych. Uczestnikami mogą być osoby początkujące oraz posiadające podstawowe doświadczenie w pieczeniu i dekoracji wypieków.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
Data zakończenia rekrutacji	24-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
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 pozwala na zdobycie umiejętności składania, przekładania i dekorowania tortów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje biszkopt oraz kremy i elementy smakowe zgodnie z zasadami technologii cukierniczej Składa, tynkuje oraz dekoruje tort według poznanych technik, dbając o estetykę i stabilność konstrukcji	Przygotowuje biszkopt, kremy do przekładania wg receptur	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Realizuje samodzielnie kompletny tort tynkowany z dekoracją, stosując odpowiednie narzędzia i materiały	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opisuje właściwości różnych tynków i polew, a także zasady bezpiecznego stosowania barwników i kwiatów jadalnych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady planowania pracy i organizacji stanowiska cukierniczego	Przestrzega kolejności wykonywania etapów pracy oraz utrzymuje porządek i efektywność na stanowisku	Obserwacja w warunkach symulowanych

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. Podstawy pracy nad tortem - planowanie pracy, dobór produktów i wyposażenia - 2 h
2. Biszkopt - przygotowanie i wypiek - 3 h
3. Kremy - rodzaje, dobór smaków, przygotowanie - 5 h
4. Składanie tortu - przekładanie warstw, stabilizacja - 2 h
5. Tynkowanie tortu - rodzaje tynków, technika tynkowania - 3 h
6. Dekorowanie i wycena - 3 h

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Podstawy pracy nad tortem - planowanie pracy, dobór produktów i wyposażenia	Małgorzata Tryznowska	25-04-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 7 Biszkopt - przygotowanie i wypiek	Małgorzata Tryznowska	25-04-2026	09:30	11:45	02:15
3 z 7 Kremy - rodzaje, dobór smaków, przygotowanie	Małgorzata Tryznowska	25-04-2026	11:45	15:30	03:45
4 z 7 Składanie tortu - przekładanie warstw, stabilizacja	Małgorzata Tryznowska	25-04-2026	15:30	17:00	01:30
5 z 7 Tynkowanie tortu - rodzaje tynków, technika tynkowania	Małgorzata Tryznowska	25-04-2026	17:00	17:45	00:45
6 z 7 Tynkowanie tortu - rodzaje tynków, technika tynkowania	Małgorzata Tryznowska	26-04-2026	08:00	09:30	01:30
7 z 7 Dekorowanie i wycena	Małgorzata Tryznowska	26-04-2026	09:30	11:45	02:15

Cennik

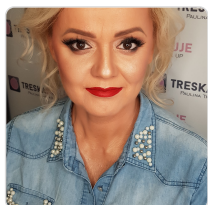
Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 000,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	166,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	166,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Małgorzata Tryznowska

- * właściciel pracowni Moja Słodka Pasja na Podlasiu (od 12 lat w zawodzie)
- * Trener kursów cukierniczych w ZDZ Białystok - od 2019 roku (w ciągu ostatnich 5 lat zrealizowanych ponad 500 h zajęć praktycznych)
- * Trener marketingu i zarządzania cukiernią/ciastkarnią/pracownią cukierniczą
- * Trener szkoleń indywidualnych z nowoczesnego cukiernictwa

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały eksploatacyjne, skrypt szkoleniowy, zeszyt, długopis.

Warunki uczestnictwa

ukończone 18 lat

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w pracowni gastronomicznej ZDZ w Białymstoku. Godzina szkoleniowa = 45 min.

Uczestnik jest zobowiązany do uczestnictwa w min. 80% zajęć (potwierdzana na podstawie list obecności).

Uczestnik po zakończeniu szkolenia otrzymuje zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 3 i 4 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175).

Zapewniamy:

- sprzęt i narzędzia gastronomiczne
- materiały eksploatacyjne niezbędne do zajęć praktycznych

Adres

ul. Sienkiewicza 77
15-003 Białystok

woj. podlaskie

Ośrodek Kształcenia Zawodowego ZDZ, pracownia gastronomiczna wyposażona we wszystkie niezbędne urządzenia i materiały eksploatacyjne.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Justyna Makal

E-mail j.makal@zdz.bialystok.pl

Telefon (+48) 856 752 517