

**BENTO CAKE OD A DO Z - SZKOLENIE
CUKIERNICZE**

Numer usługi 2026/02/23/11252/3354450

900,00 PLN brutto
900,00 PLN netto
112,50 PLN brutto/h
112,50 PLN netto/h
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

MSC Sp. z o.o.

★★★★★ 4,8 / 5

2 187 ocen

📍 Tarnów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 07.04.2026 do 07.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi**Szkolenie dedykowane dla:**

- cukierników i pastry chefów,
- właścicieli oraz pracowników cukierni, kawiarni i restauracji,
- osób prowadzących działalność w zakresie wypieków i tortów na zamówienie,
- technologów żywności, dietetyków i trenerów personalnych,
- osób chcących zdobyć nowe umiejętności lub przebranżowić się.

Szkolenie przeznaczone jest zarówno dla osób początkujących, jak i chcących rozszerzyć swoją ofertę.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

6

Data zakończenia rekrutacji

06-04-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

8

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój umiejętności uczestników w zakresie przygotowywania nowoczesnych tortów bento z wykorzystaniem profesjonalnych technik cukierniczych oraz zasad efektywnej organizacji pracy. Uczestnicy zdobędą wiedzę i praktyczne umiejętności pozwalające na samodzielne planowanie, wykonanie i dekorowanie małych tortów w sposób estetyczny, funkcjonalny i zgodny z aktualnymi trendami w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik opisuje rodzaje biszkoptów stosowanych w tortach bento.	Charakteryzuje różnice pomiędzy biszkoptem klasycznym a tłuszczowym oraz wskazuje ich zastosowanie.	Wywiad swobodny
Uczestnik omawia zasady organizacji pracy przy tworzeniu tortu bento.	Wskazuje kolejne etapy przygotowania tortu od A do Z oraz uzasadnia ich kolejność.	Wywiad swobodny
Uczestnik charakteryzuje stabilne kremy i żelki owocowe stosowane w małych tortach.	Opisuje zasady przygotowania kremów i wkładów owocowych oraz ich wpływ na stabilność tortu.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje technikę tynkowania tortu.	Wskazuje zasady prawidłowego nakładania i wygładzania kremu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje techniki dekorowania i szprycowania tortów bento.	Wykonuje dekoracje z użyciem rękawa cukierniczego oraz poprawnie stosuje barwniki spożywcze.	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

Zakres tematyczny szkolenia

- 1. **Biszkopty do tortów bento** – rodzaje biszkoptów (jasny i czekoladowy) i ich dopasowanie do kremów oraz nadzień.
- 2. **Podstawowy sprzęt cukierniczy** – niezbędne narzędzia do pracy z małymi tortami.
- 3. **Organizacja pracy** – planowanie etapów tworzenia tortu krok po kroku.
- 4. **Biszkopt tłuszczowy (praktyka)** – przygotowanie stabilnych, wilgotnych blatów.
- 5. **Tort od A do Z** – kompleksowe wykonanie tortu bento.
- 6. **Kremy i żelki owocowe** – stabilne kremy (czekoladowy, jogurtowy, śmietankowy) oraz owocowe wkłady smakowe.
- 7. **Tynkowanie** – prawidłowe nakładanie i wygładzanie kremu.
- 8. **Dekoracje i kolory** – szybkie techniki dekoracyjne i praca z barwnikami.
- 9. **Szprycowanie** – napisy, rozety i detale wykończeniowe.

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	900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	112,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	112,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzyma skrypt zawierający wszystkie nowe pojęcia wprowadzone na warsztatach.

Warunki uczestnictwa

INFORMACJA: realizacji usługi odbędzie się zgodnie z wytycznymi dla organizatorów szkoleń w trakcie epidemii SARS-CoV <https://www.gov.pl/web/koronawirus/aktualne-zasady-i-ograniczenia> - zgodność z wytycznymi GIS i MZ

Warunkiem uzyskania zaświadczenia z ukończenia szkolenia i uzyskania certyfikatu jest obecność **min 80% czasu na szkoleniu**.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z podatku VAT - Dotyczy dofinansowania usług rozwojowych w co najmniej 70%.

zwolnienie na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity Dz.U. z 2020 r., poz. 1983)

Adres

ul. Równa 18
33-100 Tarnów
woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Daraż

E-mail annadaraz@wp.pl

Telefon (+48) 519 539 131