



MSC Sp. z o.o.

★★★★★ 4,8 / 5

2 187 ocen

Desery i torty Sugar Free – nowoczesne cukiernictwo bez dodatku cukru

Numer usługi 2026/02/23/11252/3354838

📍 Tarnów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 10.04.2026 do 10.04.2026

1 000,00 PLN brutto

1 000,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

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

09-04-2026

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 kompetencji uczestników w zakresie przygotowywania nowoczesnych deserów i tortów bez dodatku cukru białego, z wykorzystaniem alternatywnych substancji słodzących oraz świadomego doboru składników. Uczestnicy nauczą się tworzyć produkty o zbilansowanym smaku, odpowiedniej strukturze i estetyce, zgodne z aktualnymi trendami prozdrowotnymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik opisuje zasady cukiernictwa bez dodatku cukru.	Charakteryzuje różnice technologiczne pomiędzy tradycyjnymi recepturami a wersją sugar free.	Wywiad swobodny
Uczestnik omawia rodzaje substancji słodzących stosowanych w cukiernictwie.	Wskazuje właściwości erytrytolu, ksylitolu, stewii i maltitolu oraz ich wpływ na strukturę wypieków.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje zasady przygotowania biszkoptów i spodów bez dodatku cukru.	Wyjaśnia sposób modyfikacji receptury oraz wpływ zamienników cukru na strukturę ciasta.	Wywiad swobodny
Uczestnik charakteryzuje kremy i wkłady owocowe w wersji sugar free.	Opisuje techniki stabilizacji oraz dobór składników zapewniających trwałość deseru.	Wywiad swobodny
Uczestnik wykonuje deser lub tort w wersji bezcukrowej.	Przygotowuje produkt o prawidłowej strukturze, stabilności i estetycznym wykończeniu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje techniki dekoracji w deserach sugar free.	Wykonuje dekoracje z zachowaniem zasad kompozycji, struktury i trwałości produktu.	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?

Program

Zakres tematyczny szkolenia

- 1. Podstawy cukiernictwa sugar free
- 2. Substancje słodzące i ich właściwości (erytrytol, ksylitol, stewia, maltitol)
- 3. Biszkopty i spody bez cukru
- 4. Kremy i musy bez dodatku cukru
- 5. Żelki, wkłady owocowe i chrupki - naturalne zagęstniki
- 6. Stabilizacja i trwałość deserów
- 7. Dekorowanie deserów bez cukru
- 8. Planowanie produkcji i kalkulacja kosztów

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	1 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 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