



MSC Sp. z o.o.

★★★★★ 4,8 / 5

2 187 ocen

**SZTUKA DEKORACJI TORTÓW - POZIOM
PODSTAWOWY**

Numer usługi 2026/02/23/11252/3354966

📍 Tarnów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 12.04.2026 do 12.04.2026

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

11-04-2026

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 wprowadzenie uczestników w świat dekoracji tortów oraz rozwój podstawowych umiejętności manualnych w pracy z masami cukrowymi, barwnikami i elementami dekoracyjnymi. Kurs przygotowuje do samodzielnego wykonania estetycznego, nowoczesnego tortu dekoracyjnego.

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 podstawowe etapy przygotowania tortu do dekorowania oraz zasady estetyki i kompozycji.	Wywiad swobodny
Uczestnik omawia technikę wykonania tortu w stylu cartoon cake.	Wskazuje charakterystyczne elementy stylu (kontur, kontrast, efekt 2D) i opisuje sposób ich wykonania.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje zasady pracy z barwnikami spożywczymi.	Rozróżnia rodzaje barwników (żelowe, proszkowe, spray) oraz wyjaśnia zasady ich mieszania i uzyskiwania intensywnych kolorów.	Wywiad swobodny
Uczestnik charakteryzuje właściwości mas cukrowych i czekolady plastycznej.	Wskazuje różnice w zastosowaniu, techniki modelowania, barwienia i wycinania elementów dekoracyjnych.	Wywiad swobodny
Uczestnik wykonuje dekorację tortu z wykorzystaniem poznanych technik.	Samodzielnie przygotowuje i nakłada elementy dekoracyjne, zachowując estetykę i prawidłową technikę pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje techniki wykańczania tortu.	Wygładza powierzchnię tortu i wykonuje detale zgodnie z zasadami kompozycji oraz poznanymi metodami.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

- 1. Cartoon Cake – tort w stylu komiksowym
- 2. Praca z barwnikami spożywczymi (żelowe, proszkowe, w sprayu).
- 3. Masy cukrowe i czekolada plastyczna – barwienie, modelowanie, wycinanie elementów i tworzenie dekoracji.
- 4. Techniki wykańczania tortu
- 5. Część praktyczna

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