



Tort 3D – Skrzat: modelowanie, dekorowanie i malowanie tortów przestrzennych z wykorzystaniem technik ekologicznych

Numer usługi 2026/02/26/178215/3364288

5 262,50 PLN brutto
5 262,50 PLN netto
328,91 PLN brutto/h
328,91 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

NAM S.C. Aneta
Nazarow-Sobik,
Natalia Przytuła,
Monika Babilas

📍 Rybnik
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 16:00 h
📅 06.06.2026 do 07.06.2026

★★★★★ 4,9 / 5

262 oceny

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych związanych z branżą gastronomiczną i cukierniczą, w szczególności:

- cukierników, dekoratorów tortów oraz pracowników pracowni cukierniczych,
- właścicieli i pracowników MŚP sektora gastronomicznego,
- osób wykonujących torty okazjonalne zawodowo lub rozwijających działalność w tym zakresie,

które są zainteresowane wdrażaniem rozwiązań wpisujących się w inteligentną specjalizację województwa śląskiego „Zielona gospodarka” (RIS 2030), w szczególności w zakresie gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ), efektywności materiałowej oraz ograniczania odpadów produkcyjnych.

Grupę docelową stanowią również osoby chcące rozwijać kompetencje w zakresie stosowania technologii określonych w Programie Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego, w tym:

- 3.3 Technologie gospodarowania odpadami,
- 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem,
- poprzez ich praktyczne zastosowanie w procesie produkcji wyrobów cukierniczych.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

05-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestnika do planowania i wykonania tortu 3D z wykorzystaniem zasad efektywności materiałowej, zero waste i eco-design, zgodnie z kierunkami RIS 2030 oraz Programu Rozwoju Technologii (PRT). Uczestnik uczy się ograniczania odpadów, optymalizacji zużycia surowców, tworzenia bilansu materiałowego oraz dokumentacji technologicznej wykorzystywanej w zrównoważonej produkcji gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje zasady przygotowania tortu 3D oraz praktyki ekologiczne zero waste	Wymienia etapy przygotowania tortu 3D	Test teoretyczny
	Charakteryzuje zasady zero waste i efektywności zasobowej w procesie cukierniczym	Wywiad ustrukturyzowany
	Wskazuje sposoby ograniczenia odpadów materiałowych podczas modelowania tortu 3.3 Technologie gospodarowania odpadami	Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje konstrukcję tortu 3D zgodnie z zasadami stabilności i eco-design	Dobiera odpowiednie elementy konstrukcyjne: stelaże, wsporniki, podkłady	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wyjaśnia, jak projekt konstrukcji wpływa na efektywność zasobową	Wywiad ustrukturyzowany
	Ocenia stabilność konstrukcji i poprawnie rozmieszcza elementy wsporcze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Formuje i modeluje kształt tortu 3D z wykorzystaniem technik zero waste	Rzeźbi bryłę tortu skrzata zgodnie z projektem	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Prawidłowo wykorzystuje resztki ciasta do dalszego modelowania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wyjaśnia zasady efektywności materiałowej podczas rzeźbienia tortu	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje masy cukrowe i barwniki z zastosowaniem ekologicznych rozwiązań.	Dobiera rodzaj masy cukrowej odpowiedni do etapu modelowania	Test teoretyczny
	Barwi masy z kontrolą zużycia barwników i ograniczeniem odpadów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje ekologiczne praktyki przy pracy aerografem	Wywiad ustrukturyzowany
Modeluje sylwetkę skrzata w sposób efektywny materiałowo	Pokrywa tort masą cukrową bez pęknięć i nierówności	Wywiad ustrukturyzowany
	Poprawnie formuje kształty skrzata: ubrania, brody, detali	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wyjaśnia, jak ograniczać zużycie mas podczas modelowania 3.3 Technologie gospodarowania odpadami	Wywiad ustrukturyzowany
Wykonuje dekoracje i malowanie tortu 3D, stosując techniki ograniczające zużycie barwników	Wykonuje cieniowanie aerografem przy minimalnym zużyciu barwników	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Maluje elementy ręcznie zgodnie z proporcjami i kompozycją	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Opisuje zasady ekologicznego wykorzystania pigmentów	Test teoretyczny
Tworzy dokumentację fotograficzną Analizuje i optymalizuje proces technologiczny wykonania tortu 3D pod kątem efektywności materiałowej i ograniczania odpadów (RIS, PRT 3.3)	Przygotowuje tło i ustawienie tortu do sesji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje fotografie prezentujące całość i detale	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Prezentuje tort jako finalny produkt wraz z opisem procesu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Sporządza kartę technologiczną wyrobu zawierającą bilans materiałowy	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje punkty krytyczne powstawania odpadów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Oblicza orientacyjny wskaźnik materiałochłonności	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Stosuje i parametryzuje proces technologiczny niskoemisyjnego barwienia aerografem (PRT 3.6)</p> <p>Tworzy cyfrową dokumentację procesu</p> <p>Promuje postawy proekologiczne w środowisku zawodowym PRT 3.3 Technologie gospodarowania odpadami</p>	Ustawia parametry ciśnienia i rozpylania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Kontroluje zużycie barwnika w zadanym limicie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje warstwową technikę pigmentacji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Tworzy kalkulator zużycia surowców	Analiza dowodów i deklaracji
	Dokumentuje parametry barwienia i modelowania	Analiza dowodów i deklaracji
<p>Uczestnik wdraża zasady gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) w codziennej pracy 3.3 Technologie gospodarowania odpadami</p>	Współpracuje w zespole przy planowaniu i realizacji procesu produkcyjnego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uzasadnia wybór rozwiązań technologicznych w kontekście środowiskowym i ekonomicznym	Wywiad ustrukturyzowany
	<p>Uczestnik wdraża zasady gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) w codziennej pracy 3.3 Technologie gospodarowania odpadami</p>	Planuje zużycie produktów spożywczych i ogranicza straty materiałowe. RIS 2030: Zielona gospodarka (GOZ) PRT: Obszar 3.3 – efektywność materiałowa
Dokumentuje zużycie produktów i wskazuje działania optymalizacyjne. RIS 2030: GOZ PRT: Obszar 3.6		Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje wielorazowe akcesoria i narzędzia zamiast jednorazowych. RIS 2030: Zielona gospodarka PRT: Obszar 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem		Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>Uczestnik wyjaśnia założenia RIS 2030 i PRT oraz ich znaczenie dla branży cukierniczej.</p>	Wskazuje obszary technologiczne PRT (3.3, 3.6) i ich zastosowanie w pracy	Test teoretyczny
	Opisuje inteligentną specjalizację Zielona gospodarka i jej znaczenie dla usług cukierniczych. RIS 2030: Zielona gospodarka	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik komunikuje klientowi korzyści zabiegu oraz zasady świadomej pracy w duchu ekologii.	Uzasadnia wybór ekologicznych produktów. RIS: Zielona gospodarka PRT: 3.3	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Buduje relację z klientem opartą na profesjonalizmie i odpowiedzialności środowiskowej. RIS: Zielona gospodarka	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje i dokumentuje proces technologiczny produkcji tortu 3D zgodnie z zasadami efektywności zasobowej i gospodarki o obiegu zamkniętym (RIS, PRT 3.3)	Opracowuje kartę technologiczną	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Identyfikuje punkty powstawania odpadów	Wywiad ustrukturyzowany
Oblicza i interpretuje wskaźniki efektywności materiałowej w procesie produkcji tortu 3D (PRT 3.3)	Oblicza zużycie surowców na wykonanie tortu 3D (masa, krem, barwniki)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje możliwości optymalizacji zużycia surowców	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://my-ps.eu/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Nazwa Podmiotu certyfikującego

FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Program

Szkolenie „Tort 3D – Skrzat” to intensywne, praktyczne usługi rozwojowe przygotowujące uczestników do samodzielnego wykonania, modelowania i dekorowania tortu 3D w formie postaci skrzata. Uczestnicy poznają cały proces technologiczny: stabilizację konstrukcji wielopiętrowej, nadawanie trójwymiarowego kształtu, pokrywanie tortu masami cukrowymi, tworzenie dekoracji modelowanych, a także

malowanie ręczne i aerografem.

W trakcie szkolenia wykorzystywane są techniki pracy wspierające **zielone kompetencje**, w tym planowanie produkcji zgodnie z zasadą **zero waste**, efektywne gospodarowanie resztkami ciasta i mas, ograniczanie odpadów podczas modelowania, odpowiedzialny dobór barwników i narzędzi oraz korzystanie z rozwiązań sprzyjających zmniejszeniu wpływu procesu cukierniczego na środowisko. Uczestnicy uczą się także eco-design, czyli projektowania dekoracji w sposób racjonalny materiałowo.

DZIEŃ 1 – 8 godzin 8:00-16:00

1. Podstawy tworzenia tortów 3D oraz wprowadzenie do zielonych kompetencji, zero waste i zrównoważonej produkcji cukierniczej

- omówienie zasad pracy zgodnych z **zieloną gospodarką (RIS)**,
- organizacja stanowiska pracy minimalizująca odpady: narzędzia wielorazowe, ograniczenie folii i plastiku (**PRT 3.3**),
- wprowadzenie do planowania procesu cukierniczego z perspektywy **efektywności zasobowej (RIS: efekt. materiałowa)**,
- podstawowe zasady zero waste: zarządzanie resztkami, planowanie zużycia surowców,
- wpływ odpowiedzialnych praktyk cukierniczych na środowisko
- analiza zastosowania zielonych kompetencji w przedsiębiorstwach gastronomicznych oraz wykorzystanie efektywności materiałowej w działalności cukierniczej

PRZERWA

2. Budowa tortów piętrowych i konstrukcja tortu 3D – projektowanie eco-design i optymalizacja materiałowa

- dobór odpowiednich stelaży, wsporników i podkładów z naciskiem na **materiały wielorazowe**,
- tworzenie stabilnej konstrukcji tortu z minimalną ilością elementów pomocniczych (**PRT 3.6 –zarządzanie środowiskiem**),
- planowanie konstrukcji w duchu **eco-design (RIS)**: forma, proporcje, ilość surowca,
- analiza użytych materiałów pod kątem ich wpływu na środowisko,
- podejmowanie decyzji projektowych zmniejszających zużycie mas i kremów.

3. Wycinanie, rzeźbienie i modelowanie wstępnego kształtu tortu 3D z pełnym wykorzystaniem resztek (zero waste)

- efektywne rzeźbienie bryły skrzata ograniczające straty ciasta (**RIS: efektywność materiałowa**),
- zarządzanie resztkami – ponowne wykorzystanie do modelowania oraz kompozycji wewnętrznych (**PRT 3.3**),
- przygotowanie tortu do tynkowania w sposób redukujący zużycie kremu,
- analiza wpływu niewłaściwego modelowania na powstawanie odpadów.

PRZERWA

4. Masy cukrowe i barwniki – ekologiczne podejście do barwienia i tworzenia dekoracji

- dobór mas cukrowych pod kątem ich zużycia i właściwości (**eco-design**),
- techniki barwienia ograniczające ilość użytego barwnika (rozcieńczanie, praca wielowarstwowa),
- praca aerografem w sposób oszczędny: kontrola mgły barwnikowej (**PRT 3.6 – kontrola emisji i parametryzacja procesu**),
- tworzenie elementów postaci: oczy, czapka, nos, broda – z minimalną ilością odpadów.

5. Tworzenie podstawowych elementów dekoracyjnych skrzata z optymalizacją surowców

- modelowanie drobnych detali z minimalną ilością mas,
- techniki precyzyjne ograniczające konieczność poprawek,
- dobór narzędzi wielorazowych zamiast jednorazowych,
- ocena ilości materiału potrzebnego do wykonania poszczególnych elementów.

DZIEŃ 2 – 8 godzin 8:00-16:00

6. Pokrywanie tortu masą cukrową – techniki ekologiczne i efektywność zasobowa

- ocena ilości masy potrzebnej do pokrycia formy (**RIS: efektywność zasobowa**),
- techniki naciągania masy ograniczające pęknięcia i straty,
- wygładzanie i formowanie powierzchni z minimalnymi odrzutami.

PRZERWA

7. Modelowanie detali na atrapie – doskonalenie precyzji i ograniczanie odpadów

Treści:

- tworzenie detali na atrapie zamiast na gotowym torcie (ochrona surowców),
- praca narzędziami minimalizująca błędy i straty,

- poprawa precyzji w duchu **efektywności produkcyjnej (RIS)**.

8. Malowanie: ręczne i aerograf – kontrola zużycia barwników i praca niskoemisyjna

- techniki cieniowania przy minimalnym zużyciu barwników (**RIS: umiarkowanie zasobowe**),
- kontrola mgły barwnikowej i ograniczenie strat przy aerografowaniu,
- warstwowe malowanie zapewniające dużą efektywność wizualną przy małym zużyciu surowca.

Analiza procesu jako technologii produkcji

- mapa procesu tortu 3D,
- bilans wejść i wyjść materiałowych,
- identyfikacja punktów krytycznych odpadów.

Technologia niskoemisyjnego barwienia – PRT 3.6

- parametryzacja aerografu,
- redukcja mgły pigmentowej,
- kontrola zużycia barwników.

Technologia gospodarowania odpadami – PRT 3.3

- system odzysku mas cukrowych,
- ponowne przetwarzanie materiału,
- standaryzacja wykorzystania resztek.

Cyfryzacja procesu

- karta technologiczna wyrobu,
- kalkulator surowców,
- raport materiałowy.

PRZERWA

9. Finalizacja tortu – eco-design kompozycji, korekty i optymalizacja

- planowanie proporcji i rozmieszczenia dekoracji (eco-design),
- korekta błędów bez generowania dodatkowych odpadów,
- estetyka zgodna z zasadami minimalizmu materiałowego.

10. Fotografia tortu, dokumentacja cyfrowa i prezentacja produktu

Treści:

- dokumentowanie efektu pracy bez zużywania materiałów drukowanych (**PRT 3.3**),
- wykorzystanie technologii cyfrowych do promocji produktu (RIS),
- wykonywanie zdjęć detali i sylwetki tortu.

11. WALIDACJA – egzamin

Egzamin przeprowadzony jest przez FUNDACJĘ MY PERSONALITY SKILLS i składa się z :

1. Egzaminu teoretycznego - Uczestnicy przystąpią do pisemnego egzaminu teoretycznego składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru.
2. Obserwacja w warunkach symulowanych- egzamin praktyczny
3. Egzaminu praktycznego - Egzamin praktyczny składa się z 5 zadań, które uczestnicy będą realizowali indywidualnie. Egzamin oceniany jest według arkusza oceny praktycznej, a każde zadanie punktowane będzie oddzielnie.
4. Uczestnik przystąpi do indywidualnego wywiadu ustrukturyzowanego, obejmującego zestaw pytań weryfikujących wiedzę wynikającą z efektów uczenia się. Wywiad oceniany jest na podstawie jednolitych kryteriów, a każda odpowiedź punktowana jest zgodnie z arkuszem oceny.
5. Analiza dowodów i deklaracji- uczestnik przedkłada wykonaną pracę stanowiącą dowód osiągnięcia efektu uczenia się. Walidator analizuje materiał pod kątem zgodności z kryteriami weryfikacji przypisanymi do danego efektu i odnotowuje wynik w karcie oceny.

Wynik egzaminu uczestnik otrzymuje w ten sam dzień, w których odbywa się egzamin. Certyfikat potwierdzający zdobycie kwalifikacji uczestnik otrzyma do 3 dni od wyniku walidacji.

Po zdaniu egzaminu uczestnik zdobywa kwalifikację wolnorynkową " Specjalista ds. wykonywania dekoracyjnych tortów okazjonalnych z elementami figurek dekoracyjnych"

Walidacja jest wliczona do procesu kształcenia.

ZGODNOŚĆ SZKOLENIA Z DOKUMENTAMI STRATEGICZNYMI

RIS WSL 2030 – Zielona gospodarka (GOZ)

Szkolenie wpisuje się w inteligentną specjalizację poprzez:

- efektywność materiałową i optymalizację zużycia surowców,
- ograniczanie powstawania odpadów,
- zastosowanie zasad gospodarki o obiegu zamkniętym,
- rozwój kompetencji środowiskowych w MŚP.

PRT – Program Rozwoju Technologii

3.3 Technologie gospodarowania odpadami

- ograniczanie strat materiałowych,
- ponowne wykorzystanie surowców,
- analiza i optymalizacja zużycia,
- bilans materiałowy procesu.

3.6 Technologie zarządzania środowiskiem

- parametryzacja procesów technologicznych (aerograf),
- kontrola zużycia materiałów i emisji,
- dokumentowanie procesu (karta technologiczna, raport),
- optymalizacja procesu produkcyjnego.

Charakter technologiczny szkolenia

Szkolenie ma charakter technologiczny i obejmuje analizę, pomiar, parametryzację oraz optymalizację procesu produkcji, a także wdrażanie rozwiązań technologicznych zgodnych z obszarami PRT 3.3 i 3.6 w procesie produkcji cukierniczej, w tym:

- technologię niskoemisyjnego barwienia,
- system odzysku materiałów,
- kontrolę zużycia surowców,
- dokumentowanie i analizę procesu.

Szkolenie składa się z 5 godzin zegarowych teorii oraz z 8,5 godziny zegarowej praktyki. 1,5 godziny zegarowej zaliczają się przerwy, które wliczają się do procesu kształcenia oraz 1 godziny walidacji – egzaminu. Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych.

Uczestnik biorący udział w usłudze nie musi posiadać wiedzy i umiejętności z zakresu programu usługi - kształcimy od podstaw.

Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestników: brak wymagań

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia: brak podziału na grupy

Stanowiska pracy to stalowy blat roboczy przystosowany do pracy z artykułami spożywczymi oraz sprzęt taki jak mikser, blender, waga, piec, lodówka, mikrofalówka.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Wprowadzenie do tworzenia tortu 3D- zielone kompetencje, zero waste, eco-friendly baking(RIS, PRT)	EDYTA PAŁKA	06-06-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 16 Przerwa	EDYTA PAŁKA	06-06-2026	09:00	09:15	00:15
3 z 16 Konstrukcja tortu 3D, stelaże, eco-design, optymalizacja materiałowa (RIS, PRT 3.3 i 3.6)	EDYTA PAŁKA	06-06-2026	09:15	11:00	01:45
4 z 16 Modelowanie i wycinanie kształtu 3D, ponowne wykorzystanie resztek (zerowaste, PRT 3.3)	EDYTA PAŁKA	06-06-2026	11:00	13:00	02:00
5 z 16 Przerwa obiadowa	EDYTA PAŁKA	06-06-2026	13:00	13:30	00:30
6 z 16 Masy cukrowe, barwienie ekologiczne, tworzenie dekoracji – optymalizacja zużycia surowców (RIS, PRT 3.3 i 3.6)	EDYTA PAŁKA	06-06-2026	13:30	15:00	01:30
7 z 16 Modelowanie podstawowych elementów skrzata –techniki precyzyjne	EDYTA PAŁKA	06-06-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>8 z 16 Pokrywanie tortu masą – efektywność zasobowa (RIS)</p>	EDYTA PAŁKA	07-06-2026	08:00	09:00	01:00
<p>9 z 16 Przerwa</p>	EDYTA PAŁKA	07-06-2026	09:00	09:15	00:15
<p>10 z 16 Modelowanie detali na atrapie – precyzja i ograniczenie odpadów (PRT3.3)</p>	EDYTA PAŁKA	07-06-2026	09:15	10:00	00:45
<p>11 z 16 Malowanie: ręczne i aerograf – ograniczenie zużycia barwników (RIS, PRT3.3 i 3.6) Parametryzacja aerografu – kontrola emisji i pomiar zużycia barwnika. Analiza technologiczna procesu – bilans materiałowy.</p>	EDYTA PAŁKA	07-06-2026	10:00	12:00	02:00
<p>12 z 16 Karta technologiczna wyrobu 3D. Test porównawczy technologii barwienia</p>	EDYTA PAŁKA	07-06-2026	12:00	13:00	01:00
<p>13 z 16 Przerwa obiadowa</p>	EDYTA PAŁKA	07-06-2026	13:00	13:30	00:30
<p>14 z 16 Dokumentacja fotograficzna i prezentacja produktu (RIS – kompetencje cyfrowe)</p>	EDYTA PAŁKA	07-06-2026	13:30	14:30	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 16 Finalizacja tortu,eco-design,korekty,porporcje	EDYTA PAŁKA	07-06-2026	14:30	15:00	00:30
16 z 16 Walidacja-egzamin (test teoretyczny, wywiad ustrukturyzowany, obserwacja w warunkach rzeczywistych, obserwacja w warunkach symulowanych, analiza dowodów i deklaracji)	-	07-06-2026	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 262,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 262,50 PLN
Koszt osobogodziny brutto	328,91 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,91 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

EDYTA PAŁKA

Trenerka, szkoleniowiec i właścicielka pracowni. Od 14 lat tworzy autorskie słodkości. Od 6 lat prowadzi indywidualne i grupowe szkolenia. Ekspertka w Akademii Tortu, ambasadorka marek DrRanty oraz PodTorty, laureatka licznych nagród branżowych, w tym wielokrotna zdobywczyni tytułów Mistrz Słodkości Roku i Kawiarnia/Cukiernia Roku. Specjalizuje się w artystycznych tortach i dekoracjach. Jest promotorką rzemieślniczych metod pracy oraz idei „zero waste”, a także mistrzem organizacji procesów produkcyjnych. Prowadzi warsztaty dla dzieci i dorosłych i realizuje działania edukacyjne na rzecz rozwoju lokalnego środowiska cukierniczego. Jej doświadczenie zawodowe obejmuje prowadzenie własnej pracowni i cukierni od 2012 roku, oraz liczne wystąpienia szkoleniowe. Systematycznie rozwija swoje kompetencje, uczestnicząc w szkoleniach z obszaru sztuki cukierniczej, budowania marki, zrównoważonego rozwoju oraz przedsiębiorczości. Intensywnie działa w mediach społecznościowych. 2018- Ekspert oraz szkoleniowiec w szkole Akademia Tortu 2018- Ambasador marki DrRanty 2019- Cert. ukończenia szkolenia z tworzenia figurki ludzkiej. 2019- Cert. z ukończenia szkolenia z malowania na masie cukrowej 2023- I miejsce Mistrzowie Smaku Rybnik 2024- I miejsce Kawiarnia/Cukiernia Roku 2024- Rybnik dla biznesu szkolenie z zrównoważonego rozwoju 2025- Budowanie marki 2023, 2024, 2025- I miejsce Mistrz Słodkości Roku 2025- Filozofia marki Posiada doświadczenie w obszarze zielonych kompetencji, zdobyte nie wcześniej niż 5 lat temu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje profesjonalne skrypty szkoleniowe, które stanowią cenne kompendium wiedzy i pozwalają na utrwalenie zdobytych umiejętności.

Na czas szkolenia zapewniamy wszystkie niezbędne produkty i narzędzia do wykonania tortu 3D i jego dekoracji.

Informacje dodatkowe

Walidację usługi przeprowadza Podmiot Zewnętrzny.

Podstawa zwolnienia z VAT:

Szkolenie finansowane w co najmniej 70% zgodnie z § 3 pkt 1 ust. 14 Obwieszczenie Ministra Finansów z dnia 14 czerwca 2025 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. 2025 poz. 832)

W przypadku braku dofinansowania lub dofinansowania na poziomie niższym niż 70% - do ceny usługi należy doliczyć 23% VAT

Adres

ul. 3 Maja 18
44-200 Rybnik
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANETA NAZAROW-SOBIK

E-mail kontakt@nam.edu.pl

Telefon (+48) 500 051 126