



Torty Weselne od A do Z – Szkolenie Cukiernicze

Numer usługi 2026/03/06/181989/3386649

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

146,43 PLN brutto/h

119,05 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

25 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 21:00 h

📅 15.06.2026 do 16.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

- Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.
- Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.
- Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

14-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

21

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonania tortu piętrowego poprzez wypiekanie stabilnych biszkoptów, przygotowywanie kremów, składanie wielopoziomowej konstrukcji, wykonywanie dekoracji z wykorzystaniem masy cukrowej, papieru waflowego i ryżowego oraz stosowanie nowoczesnych technik dekoracyjnych, takich jak ostre kanty, efekt zamszu i dekoracje z opłatka cukrowego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje surowce i półprodukty wykorzystywane do przygotowania tortów piętrowych.	rozróżnia rodzaje mąki, tłuszczów i cukrów stosowanych w biszkoptach i kremach,	Analiza dowodów i deklaracji
	omawia wpływ składników na stabilność konstrukcji tortu	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia zasady stosowania technik dekoracyjnych w cukiernictwie.	omawia zastosowanie masy cukrowej w dekoracji tortów,	Analiza dowodów i deklaracji
	wyjaśnia zasady pracy z papierem waflowym i ryżowym,	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje stabilny biszkopt tortowy.	dobiera proporcje składników do rodzaju biszkoptu,	Analiza dowodów i deklaracji
	przygotowuje masę o odpowiedniej strukturze,	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje różnorodne techniki dekoracyjne w praktyce.	Wykonuje dekoracje z masy cukrowej, kremu, papieru waflowego, ryżowego i opłatka cukrowego, uzyskując estetyczny efekt.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje własną pracę podczas przygotowywania tortu piętrowego.	Planuje kolejność działań i utrzymuje porządek w miejscu pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje z innymi uczestnikami w części warsztatowej.	zarządza czasem podczas realizacji zadania,	Analiza dowodów i deklaracji
	Wymienia się doświadczeniem i wspiera innych przy realizacji receptur i dekoracji.	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowania tortu piętrowego wraz z różnorodnymi technikami dekoracyjnymi. Uczestnik uczy się wypieku stabilnego biszkoptu, wykonania kremów do tortów, pracy z masą cukrową, papierem waflowym i ryżowym oraz tworzenia nowoczesnych efektów dekoracyjnych, takich jak ostre kanty, zamiesz czy opłatek cukrowy.

Grupa docelowa szkolenia:

- Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.
- Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.
- Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

PROGRAM:

Moduł 1. Podstawy tortu piętrowego

- Zasady przygotowania stabilnych biszkoptów.
- Technika wykonania stabilnych kremów do tortów.
- Praktyka wypieku biszkoptów i przygotowania kremów.

Moduł 2. Składanie tortu piętrowego

- Zasady stabilizacji tortów piętrowych.
- Montaż tortu z kilku poziomów.
- Utrzymanie proporcji i wyważenia konstrukcji.

Moduł 3. Krem maślany i podstawowe wykończenie

- Wykonanie kremu maślanego jako bazy dekoracyjnej.
- Wygładzanie powierzchni tortu.
- Przygotowanie tortu do dekoracji.

Moduł 4. Nowoczesne techniki dekoracyjne

- Ostre kanty – krok po kroku.
- Zamszowanie tortu.
- Struktury dekoracyjne z masy cukrowej i kremu.

Moduł 5. Dekoracje z papieru jadalnego

- Praca z papierem waflowym.
- Dekoracje z papieru ryżowego.
- Zastosowanie opłatka cukrowego.

Moduł 6. Wykończenie i prezentacja

- Łączenie różnych technik dekoracyjnych w jednej pracy.
- Finalna prezentacja tortu piętrowego.
- Analiza estetyczna i omówienie najczęstszych błędów.

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 6h teorii i 15h praktyki (jw.)

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi

Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Szkolenie cukiernicze realizowane jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących, które umożliwiają uczestnikom praktyczne nabycie umiejętności. Podczas szkolenia cukierniczego stawiamy na praktykę i zaangażowanie uczestników. Każdy pracuje przy własnym stanowisku, krok po kroku przygotowując wypieki i desery. Trener najpierw pokazuje technikę, tłumaczy na co zwrócić uwagę, a następnie uczestnicy sami powtarzają zadania – od wyrabiania ciasta po dekorację gotowych wyrobów. Ważnym elementem jest wspólne omawianie efektów, wymiana doświadczeń i rozwiązywanie typowych problemów, które pojawiają się w pracy cukiernika. Dzięki temu uczestnicy uczą się nie tylko od prowadzącego, ale też od siebie nawzajem.

Walidacja efektów uczenia się zostanie przeprowadzona w formie:

- obserwacji pracy uczestnika podczas wykonywania tortu piętrowego,
- oceny wykonanego produktu końcowego (tortu),
- rozmowy podsumowującej obejmującej aspekty technologiczne i organizacyjne.

Walidacja:

- odbywa się na zakończenie szkolenia,
- jest przeprowadzana przez osobę inną niż trener prowadzący,
- obejmuje wszystkich uczestników indywidualnie,
- oparta jest o określone kryteria weryfikacji dla każdego efektu uczenia się.

Walidacja jest **wliczona w czas trwania usługi**.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Podstawy tortu piętrowego	Iwona Wendel	15-06-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 7 Składanie tortu piętrowego	Iwona Wendel	15-06-2026	12:00	15:00	03:00
3 z 7 Krem maślany i podstawowe wykończenie	Iwona Wendel	15-06-2026	15:00	18:00	03:00
4 z 7 Nowoczesne techniki dekoracyjne	Iwona Wendel	16-06-2026	10:00	13:00	03:00
5 z 7 Dekoracje z papieru jadalnego	Iwona Wendel	16-06-2026	13:00	16:00	03:00
6 z 7 Wykończenie i prezentacja	Iwona Wendel	16-06-2026	16:00	17:30	01:30
7 z 7 Walidacja	-	16-06-2026	17:30	17:45	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	146,43 PLN
Koszt osobogodziny netto	119,05 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Iwona Wendel

Mistrzyni cukiernictwa artystycznego, której prace wielokrotnie określano mianem prawdziwych dzieł sztuki. Jej torty i dekoracje zachwycają precyzją, estetyką i kunsztem wykonania, a nierzadko trudno uwierzyć, że są wyrobami cukierniczymi, a nie eksponatami muzealnymi.

Od lat tworzy wyjątkowe, ręcznie zdobione torty oraz kompozycje słodkich stołów, które stały się jej znakiem rozpoznawczym. Występowała również w programie Dzień dobry TVN, gdzie prezentowała swoje umiejętności i dzieliła się pasją do cukiernictwa. Jej motto „Jeśli będziesz robić to, co lubisz najbardziej, to nie przepracujesz ani jednego dnia” odzwierciedla podejście do pracy, którą traktuje jako sztukę i powołanie.

W ostatnich latach prowadzi liczne szkolenia i warsztaty w zakresie cukiernictwa artystycznego, inspirując uczestników do twórczego podejścia, precyzji i odwagi w realizacji własnych projektów cukierniczych. Posiada kwalifikacje i doświadczenie zawodowe nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą rozpoczęcia realizacji usługi rozwojowej wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrytp szkoleniowy

Informacje dodatkowe

- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Usługa jest zwolniona z podatku VAT na podstawie **Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14**

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne produkty, sprzęt i akcesoria kuchenne.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej pracowni kulinarnej, spełniającej wymagane standardy higieny i bezpieczeństwa.

Liczebność grupy jest ograniczona, aby zapewnić komfort pracy i indywidualne podejście trenera.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

Pełnoletność

Adres

ul. Wiejska 13a
05-802 Pruszków
woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425