



Profesjonalne szkolenie cukiernicze: monoporcje i słodki stół zgodnie z zasadami zero waste

Numer usługi 2026/03/10/178215/3395731

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

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 16:00 h

262 oceny

📅 23.05.2026 do 27.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- **pracowników branży gastronomicznej i cukierniczej** – w szczególności cukierników, szefów kuchni, dekoratorów deserów,
- **osób związanych z branżą cateringową i eventową** – odpowiedzialnych za przygotowanie oprawy kulinarnej imprez,
- **właścicieli i pracowników kawiarni, cukierni oraz firm cateringowych,**
- **pasjonatów nowoczesnego cukiernictwa** pragnących poszerzyć swoje umiejętności o przygotowanie i aranżację słodkich stołów,
- osób planujących **rozszerzenie oferty biznesowej o monoporcje i bankietowe desery** zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju,
- **hobbystów cukiernictwa** dążących do podniesienia poziomu swoich umiejętności na poziom profesjonalny.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

22-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do projektowania, wdrażania i automatyzacji procesów produkcji oraz logistyki słodkiego stołu z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych, technologii wspierających planowanie, optymalizację zużycia zasobów, zarządzanie odpadami oraz dokumentowanie procesów zgodnie z PRT WSL i RIS 2030.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje koncepcję słodkiego stołu z uwzględnieniem estetyki, ergonomii i zasad gospodarki o obiegu zamkniętym	Opracowuje projekt stołu obejmujący układ, kolorystykę, dobór deserów, elementów dekoracyjnych i rozplanowanie serwisu, z uwzględnieniem rozwiązań proekologicznych i ograniczających odpady	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera surowce i techniki do produkcji nowoczesnych monoporcji i deserów bankietowych, analizując cykl życia surowców i ich wpływ na środowisko	Sporządza listę składników i technik z uzasadnieniem wyboru pod kątem smaku, tekstury, estetyki, minimalizacji odpadów i efektywnego wykorzystania zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje nowoczesne formy deserów bankietowych (ptysie, bezy, tartaletki, cake pops, desery w pucharkach, donuty) z zastosowaniem energooszczędnych metod pracy i zasad racjonalnego gospodarowania surowcami	Poprawnie przygotowuje i wykańcza desery zgodnie z recepturą, założeniami projektu i zasadami zielonej transformacji w branży gastronomicznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracyjne z wykorzystaniem kontrastu koloru, faktury i światła, dobierając materiały dekoracyjne przyjazne środowisku	Wprowadza spójne elementy dekoracyjne podkreślające charakter stołu i deserów, wykorzystując biodegradowalne lub wielorazowe materiały	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje harmonogram produkcji i montażu słodkiego stołu z uwzględnieniem zasad efektywnego gospodarowania energią, wodą i surowcami	Opracowuje plan logistyczny zawierający kolejność działań, czas wykonania oraz podział zadań w zespole, w tym rozwiązania ograniczające marnotrawstwo i emisję	Wywiad swobodny
Stosuje zasady zrównoważonego rozwoju i zero waste w procesie przygotowania i serwisu, opracowując procedury gospodarowania odpadami cukierniczymi	Wskazuje konkretne rozwiązania ograniczające ilość odpadów, ponowne wykorzystanie surowców oraz sposoby segregacji i recyklingu	Wywiad swobodny
Efektywnie współpracuje w zespole gastronomicznym, promując postawy proekologiczne i odpowiedzialną konsumpcję w relacjach z klientami	Komunikuje się jasno, dzieli obowiązki, wspiera zespół, stosuje się do zasad bezpieczeństwa pracy i promuje zrównoważone praktyki zawodowe ¹	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje i wdraża cyfrowy model procesu produkcji słodkiego stołu.	Tworzy schemat procesu, identyfikuje wąskie gardła i punkty strat.	Wywiad ustrukturyzowany
Stosuje narzędzia cyfrowe do planowania produkcji, monitorowania zużycia surowców i optymalizacji kosztów.	Przygotowuje arkusz planistyczny, kalkulator porcji lub food cost	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Automatyzuje wybrane elementy planowania i dokumentowania procesu produkcyjnego	Wykorzystuje szablony, checklisty, formularze, automatyczne podsumowania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wdraża rozwiązania technologiczne wspierające ekoinnowacje procesowe w gastronomii.	Wskazuje konkretne narzędzia i technologie i uzasadnia ich ekologiczny wpływ na środowisko	Wywiad ustrukturyzowany
Wdraża Technologie cyfrowe wspierające automatyzację procesów w sektorze usług (FoodTech / EcoTech / GovTech light	Dobiera technologie cyfrowe wspierające automatyzację procesów oraz uzasadnia ich wpływ na optymalizację zużycia zasobów i ograniczenie odpadów.	Wywiad ustrukturyzowany

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/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

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

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Nazwa Podmiotu certyfikującego

FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Program

Szkolenie rozpoczyna się o godzinie 8:00 wprowadzeniem do programu oraz wstępem do tworzenia słodkiego stołu. Uczestnicy poznają cele szkolenia, jego strukturę oraz aktualne trendy w aranżacji słodkich stołów. Omówione zostaną zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w cukiernictwie eventowym. W ramach wprowadzenia omówione zostaną również przykłady technologii procesowych i cyfrowych wspierających planowanie produkcji, ograniczanie strat surowców oraz dokumentowanie procesów w cukiernictwie eventowym, zgodnie z PRT Woj. Śląskiego.

Po przerwie uczestnicy zapoznają się z zasadami pracy z ciastem kruchym i bezą. Instruktor omówi podstawowe techniki oraz najczęstsze błędy przy przygotowywaniu tartaletek i bez, zwracając uwagę na racjonalne gospodarowanie surowcami i energią (PRT efektywność zasobowa i energetyczna).

Następnie trwa część praktyczna poświęcona przygotowywaniu tartaletek. Uczestnicy przygotowują ciasto kruche, formują spody i nadzienia oraz poznają sposoby dekoracji.

W trakcie zajęć zwraca się uwagę na dobór surowców lokalnych i sezonowych oraz na ograniczanie odpadów produkcyjnych poprzez ponowne wykorzystanie półproduktów (zgodnie z zasadą gospodarki o obiegu zamkniętym PRT). Działania te realizowane są z wykorzystaniem elementów standaryzacji receptur i kontroli gramatur jako technologii procesowych ograniczających straty produkcyjne (PRT – FoodTech)

Kolejny blok, obejmuje przygotowanie gniazdek bezowych. Uczestnicy nauczą się odpowiedniego ubijania białek, stabilizacji masy oraz suszenia bezy, z zastosowaniem energooszczędnych metod obróbki cieplnej i zasad zielonych technologii w cukiernictwie (PRT zielona transformacja).

Po przerwie następuje krótka sesja poświęcona koncepcji zero waste i less waste w cukiernictwie w tym rozwiązań właściwych dla **PRT 3.6 – Technologie zarządzania środowiskiem** (zarządzanie odpadami, monitoring zużycia zasobów, minimalizacja śladu środowiskowego)."

Uczestnicy poznają praktyczne metody ograniczania strat surowców, lepszego planowania produkcji i ponownego wykorzystania składników, co stanowi element wdrażania zasad zrównoważonej gospodarki i gospodarki o obiegu zamkniętym (zgodnie z RIS 2030 – PRT). Omawiane rozwiązania mają charakter wdrożeniowy i procesowy – uczestnicy identyfikują miejsca powstawania strat oraz przypisują im konkretne działania technologiczne i organizacyjne zgodne z PRT i RIS 2030.

Kończmy blokiem praktycznym „Desery w pucharkach”.

Uczestnicy tworzą warstwowe desery, uczą się komponować smaki, faktury i dekoracje, a także poznają zasady przechowywania takich produktów, uwzględniając efektywne gospodarowanie energią i minimalizację odpadów w procesie produkcji (PRT – efektywność zasobowa, zielone kompetencje).

Dzień 2

Drugi dzień rozpoczyna się o 8:00 powtórzeniem materiału z dnia poprzedniego. Instruktor odpowiada na pytania i omawia najczęstsze problemy, nawiązując do aspektów zielonej transformacji i proekologicznych praktyk zawodowych w branży cukierniczej (RIS 2030). Analiza obejmuje również ocenę przebiegu procesu produkcyjnego oraz identyfikację punktów wymagających optymalizacji technologicznej.

Od 8:30 do 9:00 uczestnicy uczą się organizacji Candy Baru – jak dobrać ilość i rodzaj deserów do liczby gości, dopasować słodkości do okazji oraz zaplanować aranżację stołu i logistykę wydarzenia.

Blok obejmuje również planowanie produkcji w duchu zero waste i efektywnego wykorzystania surowców (PRT – gospodarka o obiegu zamkniętym). Planowanie realizowane jest z wykorzystaniem narzędzi wspierających powtarzalność i optymalizację procesu produkcyjnego, zgodnie z kierunkami RIS 2030 w obszarze kompetencji cyfrowych.

Po krótkiej przerwie następuje blok teoretyczno-praktyczny dotyczący ptysiów.

Następnie omówione zostaną zasady pracy z ciastem parzonym, a następnie od uczestnicy wykonują ptysie i poznają techniki wypieku, z zastosowaniem energooszczędnych urządzeń i zasad racjonalnego wykorzystania energii (PRT – zielone technologie i transformacja energetyczna).

Od 11:15 do 12:15 grupa pracuje nad donutami – od przygotowania ciasta, poprzez smażenie lub pieczenie, aż po dekorację i nadziewanie.

Omówione zostaną praktyczne sposoby ograniczania zużycia tłuszczu, mąki i energii, co wpisuje się w priorytet zrównoważonej gospodarki i zielonej transformacji RIS 2030.

Kolejny blok poświęcony jest Cake Popsom.

Uczestnicy uczą się formowania kulek z ciasta, lukrowania i dekorowania w duchu less waste oraz opracowują sposoby ponownego wykorzystania nadmiarów produkcyjnych (PRT – gospodarka o obiegu zamkniętym).

Po przerwie obiadowej uczestnicy przygotowują dekoracje deserów.

Poznają zasady doboru kolorów, struktur i sposoby wykorzystania resztek produktów do tworzenia jadalnych dekoracji, co rozwija zielone kompetencje i wspiera rozwój nowoczesnego rzemiosła w duchu inteligentnych specjalizacji regionu.

Następnie, odbywa się blok poświęcony aranżacji słodkiego stołu i tworzeniu cyfrowego portfolio - „**Automatyzacja i cyfrowe wsparcie procesów w cukiernictwie eventowym**”

Uczestnicy uczą się komponować całość wizualnie, fotografować swoje wyroby i prezentować je w mediach cyfrowych, rozwijając kompetencje cyfrowe i proekologiczne promowane w ramach RIS 2030 – Nowoczesne umiejętności i kapitał ludzki. Uczestnicy nauczą się wykorzystania arkuszy kalkulacyjnych / systemów do planowania produkcji (np. kalkulatory porcji, food cost, plan produkcyjny), korzystania z cyfrowych narzędzi do planowania logistyki eventowej (harmonogramy, checklisty), wykorzystania narzędzi do monitorowania strat surowców, podstaw cyfrowego modelowania procesu (diagram przepływu), dokumentowania procesów pod kątem powtarzalności i skalowania. Moduł ten stanowi realizację obszaru PRT: technologie cyfrowe wspierające automatyzację i optymalizację procesów w sektorze usług (FoodTech / EcoTech).

Szkolenie kończy się egzaminem obejmującym część praktyczną i/lub teoretyczną oraz omówieniem wyników.

Po egzaminie uczestnicy otrzymują certyfikat potwierdzający nabyte umiejętności, w tym kompetencje w zakresie zielonej transformacji i gospodarki o obiegu zamkniętym (PRT).

Walidacja szkolenia zostanie przeprowadzona w dwóch etapach: egzaminie teoretycznym oraz egzaminie praktycznym, których celem jest sprawdzenie poziomu opanowania wiedzy i umiejętności zdobytych przez uczestników podczas szkolenia.

Egzamin teoretyczny

Uczestnicy przystąpią do pisemnego egzaminu teoretycznego składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru, obejmujących zarówno techniki cukiernicze, jak i zagadnienia zrównoważonego rozwoju i efektywnego wykorzystania surowców (PRT – zielone kompetencje).

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. Metody weryfikacji:

1. Egzaminu teoretyczny- pisemny egzamin teoretyczny składający się z 40 pytań jednokrotnego wyboru.
2. Egzaminu praktycznego -składa się z 5 zadań, które uczestnicy będą realizowali indywidualnie. Egzamin oceniany jest według arkusza oceny praktycznej, a każde zadanie punktowane będzie oddzielnie.
3. Obserwacja w warunkach symulowanych- egzamin praktyczny
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. Uczestnik przystąpi do indywidualnego wywiadu swobodnego, 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.
6. Obserwacja w warunkach rzeczywistych- 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.

Egzamin – walidacja efektów przeprowadzona przez:

Fundacja My Personality Skills

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.

Podsumowanie i zgodność z RIS 2030 / PRT

Szkolenie „Profesjonalne szkolenie cukiernicze: monoporcje i słodki stół zgodnie z zasadami zero waste” jest zgodne z kierunkami rozwoju określonymi w RSI Woj.Śląskiego 2030 (RIS 2030) w następujących obszarach:

Priorytet: Zrównoważona gospodarka i zielona transformacja

- wdrażanie koncepcji zero waste w branży gastronomiczno-cukierniczej,
- gospodarka o obiegu zamkniętym (racjonalne gospodarowanie zasobami, ograniczanie odpadów),
- promowanie postaw proekologicznych i efektywnego wykorzystania surowców,
- rozwój kompetencji w zakresie analizy cyklu życia produktów (LCA) i zielonych technologii w cukiernictwie.

Priorytet: Nowoczesne umiejętności i kapitał ludzki

- podnoszenie kwalifikacji zawodowych w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych (monoporcje, słodki stół),
- rozwój kompetencji przyszłości, w tym „zielonych kompetencji” (GreenComp),
- wzmocnienie konkurencyjności uczestników na rynku pracy i przygotowanie do zielonej transformacji gospodarki regionu.

Priorytet: Inteligentne specjalizacje regionu

- wpisanie się w obszar „Przemysły wschodzące – przemysły czasu wolnego i jakości życia”,
- rozwój nowoczesnego rzemiosła oraz usług gastronomicznych i cukierniczych,
- wsparcie atrakcyjności turystycznej i kulinarnej regionu poprzez rozwój usług premium opartych o ekoinnowacje.

Podsumowanie organizacyjne:

- Łączna liczba godzin: 16 h
- Zaj. teoretyczne: 4 h
- Zaj. praktyczne: 11 h
- Walidacja: 1 h
- Przerwy są wliczane do czasu szkolenia
- Zajęcia prowadzone w godzinach zegarowych (60 minut)

Usługa obejmuje proces walidacji realizowany przez podmiot zewnętrzny.

Wynik walidacji przekazywany jest w dniu egzaminu, natomiast certyfikat wydawany jest do 3 dni roboczych.

Okres oczekiwania na certyfikat wlicza się do czasu realizacji usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Wprowadzenie do programu i tworzenia słodkiego stołu - zrównoważony rozwój, zielone kompetencje.z elementami technologii procesowych i cyfrowych zgodnych z RIS 2030 i PRT.	Aneta Lizut	23-05-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 18 Przerwa	Aneta Lizut	23-05-2026	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 18 Zasady pracy z ciastem kruchym i beż-efektywne wykorzystanie surowców, ograniczanie odpadów	Aneta Lizut	23-05-2026	09:15	09:45	00:30
4 z 18 Przygotowanie tartaletek – część praktyczna (lokalne surowce, gospodarka o obiegu zamkniętym)zast osowanie standaryzacji procesu, ograniczania strat surowców i rozwiązań FoodTech	Aneta Lizut	23-05-2026	09:45	12:00	02:15
5 z 18 Przygotowanie gniazdek bezowych (energooszczędne techniki, zielone technologie)	Aneta Lizut	23-05-2026	12:00	13:00	01:00
6 z 18 Przerwa obiadowa	Aneta Lizut	23-05-2026	13:00	13:30	00:30
7 z 18 Koncepcja zero waste i less waste w cukiernictwie (wdrażanie zasad gospodarki o obiegu zamkniętym)	Aneta Lizut	23-05-2026	13:30	14:00	00:30
8 z 18 Desery w pucharkach – część praktyczna (efektywne gospodarowanie energią i surowcami)	Aneta Lizut	23-05-2026	14:00	16:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 18 Powtórzenie materiału i omówienie problemów oraz planowanie procesu z wykorzystaniem narzędzi wspierających optymalizację i dokumentowanie działań – RIS	Aneta Lizut	24-05-2026	08:00	08:30	00:30
10 z 18 Organizacja Candy Baru (planowanie zero waste, efektywne wykorzystanie zasobów)	Aneta Lizut	24-05-2026	08:30	09:00	00:30
11 z 18 Przerwa	Aneta Lizut	24-05-2026	09:00	09:15	00:15
12 z 18 Ptysie – teoria i praktyka (energooszczędne metody pracy, zielone technologie)	Aneta Lizut	24-05-2026	09:15	11:15	02:00
13 z 18 Donuty – przygotowanie i dekoracja (ograniczanie zużycia energii i surowców)	Aneta Lizut	24-05-2026	11:15	12:15	01:00
14 z 18 Cake Popsy – formowanie i dekorowanie w duchu less waste (gospodarka o obiegu zamkniętym)	Aneta Lizut	24-05-2026	12:15	13:00	00:45
15 z 18 Przerwa obiadowa	Aneta Lizut	24-05-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 18 Dekoracje deserów (zielone kompetencje, nowoczesne rzemiosło)	Aneta Lizut	24-05-2026	13:30	14:00	00:30
17 z 18 Aranżacja słodkiego stołu i tworzenie portfolio (ekoprojektowanie i cyfrowe kompetencje)	Aneta Lizut	24-05-2026	14:00	15:00	01:00
18 z 18 Walidacja (egzamin praktyczny i teoretyczny: test teoretyczny, obserwacja w warunk. symulowanych, wywiad ustrukturyzowany, wywiad swobodny, obserwacja w warunk. rzeczywistych) oraz certyfikacja	-	24-05-2026	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

Aneta Lizut

Aneta Lizut to doświadczona cukierniczka i właścicielka pracowni wypieków artystycznych „Palce Lizut”. Magister Inżynier Technologii Żywności. Posiada pięcioletnie doświadczenie w pracy z żywnościom. Specjalizuje się w tworzeniu tortów okolicznościowych z dekoracyjnymi figurkami, łącząc tradycyjne techniki cukiernicze z nowoczesnym podejściem do zrównoważonego rozwoju. Aktywnie uczestniczy w lokalnych wydarzeniach kulinarnych, promując ideę zielonych kompetencji w branży cukierniczej .

WYKSZTAŁCENIE

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – 2016-2017

Studia Magisterskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – 2012-2016

Studia Inżynierskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

DOŚWIADCZENIE

Kierownik Działu Technologii i Rozwoju Produktów, Agro-Wodzisław; Wodzisław Śląski – 2018-2021

Technolog-projektant, Eco-Trade; Gliwice – 2017-2018

PALCE LIZUT - torty i Candy bar – 2021-obecnie

SZKOLENIA

2021 - Szkolenie z tortu okolicznościowego z figurką

2021 - Tort Baśniowy - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia tortu piętrowego

2022 - Candy bar - warsztaty z tworzenia

2022 - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia

2024 - VII edycja Słodkiego Klubu - seria szkoleń z zakresu cukiernictwa, dekoracji, marketingu i biznesu

2025 - Szkolenie z zrównoważonego rozwoju- Zielone kwalifikacje

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.

Organizator zapewnia materiały do prowadzenia części warsztatowej zgodnie z tematem szkolenia, tj. materiały zgodnie ze wskazaniem przez trenera. Materiały niezbędne na użytek uczestników szkolenia trener każdorazowo dostosowuje do potrzeb.

Materiały wykorzystywane podczas szkolenia nie są przekazywane na użytek prywatny dla uczestników szkolenia po jego zakończeniu.

Na czas szkolenia zapewniamy **wszystkie niezbędne produkty i narzędzia do wykonania słodkiego stołu** takie jak: składniki spożywcze zgodne z recepturą, mąka pszenna i mąka migdałowa, cukier biały i brązowy, jaja kurze świeże, masło i śmietanka 30–36%, mleko pasteryzowane, sól spożywcza, proszek do pieczenia, żelatyna spożywcza, skrobia ziemniaczana lub kukurydziana, owoce świeże i mrożone, czekolada deserowa, mleczna i biała, kakao naturalne, pasty orzechowe, aromaty naturalne, spirytus lub sok z cytryny (do dezynfekcji i stabilizacji mas). barwniki, taca, łypatki, misy, blender, piec, lodówka, waga, mikser, zestawy do modelowania.

Informacje dodatkowe

Walidację usługi przeprowadza Podmiot Zewnętrzny.

Załącznik nr 2 do Regulaminu Bazy Usług Rozwojowych.

W przypadku usług rozwojowych kończących się kwalifikacją ZRK lub kwalifikacją inną niż wpisaną do ZRK, Dostawca Usług ma możliwość wskazać, że proces walidacji będzie prowadzony przez podmiot zewnętrzny. W takiej sytuacji nie ma potrzeby wskazywać konkretnych danych osoby walidującej.

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

- Wi-fi

Kontakt



Aneta Nazarow-Sobik

E-mail aneta@nam.edu.pl

Telefon (+48) 500 051 126