



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 083 oceny

TORT PIĘTROWY OD PODSTAW – szkolenie cukiernicze dla początkujących

Numer usługi 2026/03/12/17498/3400471

- 📍 Radzionków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 22:00 h
- 📅 07.07.2026 do 17.07.2026

2 880,00 PLN brutto
2 880,00 PLN netto
130,91 PLN brutto/h
130,91 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób początkujących, które chcą nauczyć się wykonywania tortów piętrowych od podstaw, w szczególności do pasjonatów cukiernictwa, osób planujących rozwój własnych umiejętności praktycznych, osób przygotowujących się do realizacji zamówień okolicznościowych oraz osób zainteresowanych zdobyciem kompetencji lub rozwijaniem kwalifikacji w obszarze nowoczesnego cukiernictwa artystycznego.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	01-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonania prostego tortu piętrowego od podstaw. Uczestnik poznaje etapy produkcji biszkoptów, frużelin, chrupki i bazy, uczy się tynkowania, stabilnego składania konstrukcji oraz dekorowania tortu. Usługa prowadzi do nabycia kwalifikacji "SPECJALISTA TORTÓW NOWOCZESNYCH I DEKORACJI".

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia materiały dekoracyjne stosowane do tortów nowoczesnych oraz ich właściwości	Wymienia rodzaje materiałów dekoracyjnych: papier wafłowy, tiul cukierniczy, brokat jadalny, izomalt	Test teoretyczny
	Charakteryzuje właściwości każdego materiału i jego zastosowanie do konkretnych typów dekoracji	Test teoretyczny
Wyjaśnia procesy zachodzące w materiałach podczas obróbki termicznej i chemicznej	Opisuje proces twardnienia izomaltu i tradycyjnego cukru w różnych temperaturach	Test teoretyczny
	Wyjaśnia wpływ wilgoci na elastyczność papieru wafłowego i przyleganie dekoracji	Test teoretyczny
Charakteryzuje zaawansowane techniki przygotowywania kremów do tortów piętrowych	Opisuje proces przygotowania kremu maślanego na bezie szwajcarskiej i warunki jego stabilności	Test teoretyczny
	Wyjaśnia znaczenie temperatury poszczególnych składników dla uzyskania prawidłowej konsystencji	Test teoretyczny
Rozróżnia właściwości chemiczne i fizyczne materiałów stosowanych w tortach nowoczesnych	Charakteryzuje higroskopijność izomaltu w porównaniu do zwykłego cukru i jej wpływ na trwałość	Test teoretyczny
	Wyjaśnia przyczyny lepszej przezroczystości izomaltu w stosunku do tradycyjnego cukru	Test teoretyczny
Przygotowuje biszkopt do tortów piętrowych o maksymalnej stabilności i odporności	Schładza upieczone biszkoptu w formie przed wyjęciem i zawinięciem dla zachowania struktury	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje krojenie biszkoptu z zachowaniem jego integralności i jednorodności warstw	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Nakłada koronkę jadalną na powierzchnię tortu z zapewnieniem prawidłowego przylgnięcia	Przygotowuje powierzchnię tynku poprzez nałożenie warstwy świeżego kremu jako kleju	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dopasowuje koronkę jadalną do konturu tortu bez odchyień i nierówności	Obserwacja w warunkach symulowanych
Formuje elastyczne dekoracje z papieru waflowego poprzez odpowiednią obróbkę materiału	Zwilża papier waflowy parą wodną w celu osiągnięcia żądanej plastyczności	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Kształtuje trójwymiarowe elementy dekoracyjne takie jak kwiaty i liście z papieru waflowego	Obserwacja w warunkach symulowanych
Pracuje z izomaltem do tworzenia przezroczystych i trwałych dekoracji cukierniczych	Rozpuszcza i barwi izomalt w odpowiedniej temperaturze bez utraty przezroczystości	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Formuje ozdobne elementy z izomaltu zachowując jego twardość i estetykę	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przekazuje wiedzę i doświadczenie współpracownikom w środowisku pracy cukierniczej Ocenia jakość wykonanej pracy i wprowadza działania usprawniające procesy pracy	Wyjaśnia współpracownikom techniki pracy z nowoczesnymi materiałami dekoracyjnymi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wspiera działania zespołowe mające na celu poprawę jakości i wydajności pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Identyfikuje niezgodności w jakości wykonanych tortów i zaproponuje rozwiązania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rekomenduje ulepszenia w metodach pracy na podstawie obserwacji i doświadczenia	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zarządza czasem pracy zapewniając realizację zadań w standardowych normach czasowych	Planuje poszczególne etapy pracy w celu spełnienia zaplanowanych terminów realizacji	Test teoretyczny
	Optymalizuje sekwencję czynności do zmniejszenia czasu bez utraty jakości	Test teoretyczny
Wykazuje odpowiedzialność i zaangażowanie w realizacji zadań cukierniczych	Dokładnie wykonuje polecenia i wytyczne dotyczące bezpieczeństwa pracy i higieny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Utrzymuje wysokie standardy profesjonalizmu i staranności w każdym aspekcie pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

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

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/gccs-icvc/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey

Program

Szkolenie skierowane jest do osób początkujących, które chcą nauczyć się wykonywania tortów piętrowych od podstaw, w szczególności do pasjonatów cukiernictwa, osób planujących rozwój własnych umiejętności praktycznych, osób przygotowujących się do realizacji zamówień okolicznościowych oraz osób zainteresowanych zdobyciem kompetencji lub rozwijaniem kwalifikacji w obszarze nowoczesnego cukiernictwa artystycznego.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników

Część teoretyczna:

- Wprowadzenie do szkolenia i omówienie celu usługi.
- Charakterystyka tortu piętrowego i zasady planowania pracy.
- Omówienie rodzajów biszkoptów i ich zastosowania w tortach piętrowych.
- Omówienie frużelin, chrupki i bazy do dalszej pracy.
- Zasady przygotowania tortu do tynkowania.
- Omówienie zasad stabilnego składania tortu w piętro.
- Podstawy pracy z masą cukrową.
- Zasady estetycznej kompozycji i dekoracji tortu.
- Najczęstsze błędy popełniane przez osoby początkujące i sposoby ich unikania.
- Omówienie zasad bezpiecznej organizacji pracy oraz prezentacji gotowego wyrobu.

Część praktyczna:

- Wypiek biszkoptu jasnego.
- Wypiek biszkoptu czekoladowego.
- Przygotowanie frużeliny malinowej.
- Przygotowanie frużeliny porzeczkowej.
- Wykonanie chrupki do tortu.

- Przygotowanie bazy do dalszej pracy.
- Przygotowanie dekoracji z masy cukrowej.
- Tynkowanie tortu.
- Składanie tortu w piętro.
- Lepienie figurki misia.
- Końcowa dekoracja tortu.
- Prezentacja gotowego wyrobu.

Walidacja usługi. Walidacja prowadzona jest na zasadzie testu teoretycznego oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Podsumowanie szkolenia, zakończenie szkolenia.

Czas oczekiwania na wynik walidacji oraz dokument certyfikacyjny wynosi do 8 dni roboczych od dnia egzaminu.

Warunki organizacyjne:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym, kuchennym oraz produktami niezbędnymi do wykonania zakresu szkolenia. Niezbędny sprzęt oraz produkty zapewnia usługodawca. Uczestnicy podzieleni są na grupy w trakcie części praktycznej (2-4 osobowe, w zależności od ilości osób). Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Szkolenie przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonania prostego tortu piętrowego od podstaw. Uczestnik poznaje etapy produkcji biszkoptów, frużelin, chrupki i bazy, uczy się tynkowania, stabilnego składania konstrukcji oraz dekorowania tortu. Usługa wspiera rozwój kompetencji praktycznych przydatnych w obszarze kwalifikacji: wykonywanie tortów piętrowych i okolicznościowych oraz podstawy cukiernictwa artystycznego.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">1 z 17</div> Rozpoczęcie szkolenia, omówienie celu edukacyjnego, zasad BHP i organizacji pracy w pracowni cukierniczej	Agnieszka Damian	07-07-2026	09:00	09:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 17 Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów	Agnieszka Damian	07-07-2026	09:30	10:15	00:45
3 z 17 Przerwa	Agnieszka Damian	07-07-2026	10:15	10:30	00:15
4 z 17 Dobór surowców: sezonowość, lokalność, jakość składników, ślad węglowy oraz zamienniki ograniczające negatywny wpływ produkcji na środowisko	Agnieszka Damian	07-07-2026	10:30	12:00	01:30
5 z 17 Przygotowanie stanowiska pracy, organizacja procesu produkcyjnego, ważenie surowców i planowanie pracy w celu minimalizacji strat	Agnieszka Damian	07-07-2026	12:00	14:00	02:00
6 z 17 Przerwa	Agnieszka Damian	07-07-2026	14:00	14:15	00:15
7 z 17 Przygotowanie baz cukierniczych z wykorzystaniem zasad racjonalnego gospodarowania surowcami	Agnieszka Damian	07-07-2026	14:15	15:45	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 17 Przygotowanie kremów, nadzień, musów lub elementów deserowych z ograniczeniem odpadów poprodukcyjnych	Agnieszka Damian	07-07-2026	15:45	17:15	01:30
9 z 17 Omówienie efektów pracy z dnia pierwszego, analiza strat surowcowych i możliwości ponownego wykorzystania resztek produkcyjnych	Agnieszka Damian	08-07-2026	09:00	09:15	00:15
10 z 17 Ekologiczne techniki przechowywania i obróbki żywności: chłodzenie, mrożenie, suszenie, przedłużanie trwałości produktów	Agnieszka Damian	08-07-2026	09:15	10:15	01:00
11 z 17 Przerwa	Agnieszka Damian	08-07-2026	10:15	10:30	00:15
12 z 17 Wykonanie elementów deserowych lub dekoracyjnych z zastosowaniem technik ograniczających odpady	Agnieszka Damian	08-07-2026	10:30	12:00	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 17 Składanie, wykańczanie i dekorowanie wyrobów cukierniczych z uwzględnieniem estetyki, trwałości i zasad zero waste	Agnieszka Damian	08-07-2026	12:00	14:00	02:00
14 z 17 Przerwa	Agnieszka Damian	08-07-2026	14:00	14:15	00:15
15 z 17 Prezentacja gotowych wyrobów, dobór opakowań ekologicznych, zasady przechowywania i ekspozycji	Agnieszka Damian	08-07-2026	14:15	15:45	01:30
16 z 17 Podsumowanie szkolenia, omówienie możliwości wdrożenia zielonych praktyk w miejscu pracy, zakończenie szkolenia	Agnieszka Damian	08-07-2026	15:45	16:30	00:45
17 z 17 Walidacja usługi	-	08-07-2026	16:30	17:15	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 880,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 880,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	130,91 PLN

Koszt osobogodziny netto	130,91 PLN
W tym koszt walidacji brutto	400,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Damian

Cukiernik z wykształcenia - ukończyła szkołę cukierniczą we Wrocławiu, technolog żywienia, wirtuoz dekoracji w dziedzinie tortów piętrowych. Prowadzi swoją Pracownię cukierniczą od czterech lat. Praktyk i autodydaktyk latami ciągle doskonali swój warsztat i technikę pracy dzięki czemu szkoleniowiec opiera na solidnych fundamentach wiedzy i praktyki.

Szkoleniowiec od 2019 roku - przeszkoliła ok. 300 osób. Kwalifikacje/doświadczenie zawodowe zostały nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- **Czas oczekiwania na wynik walidacji oraz dokument certyfikacyjny wynosi do 8 dni roboczych od dnia egzaminu.**
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- dla osób z 100% dofinansowania stosuje się zwolnienie na podstawie Art. 43.1.29. a) c) ustawy o VAT;
- dla osób, które uzyskały dofinansowanie w wysokości $\geq 70\%$ stosuje się zwolnienie na podstawie §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

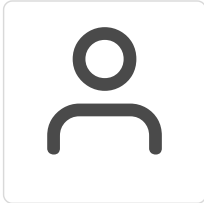
woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ALICJA LENTAS

E-mail ala.lentas@gmail.com

Telefon (+48) 579 078 063