



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 062 oceny

TORT PIĘTROWY OD PODSTAW – szkolenie cukiernicze dla początkujących

Numer usługi 2026/03/12/17498/3400471

- 📍 Radzionków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 22:00 h
- 📅 07.07.2026 do 08.07.2026

2 800,00 PLN brutto
2 800,00 PLN netto
127,27 PLN brutto/h
127,27 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 wspiera rozwój kompetencji praktycznych przydatnych w obszarze kwalifikacji: wykonywanie tortów piętrowych i okolicznościowych oraz podstawy cukiernictwa artystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje proces przygotowania tortu piętrowego od podstaw.	opisuje etapy wykonania tortu piętrowego: od przygotowania komponentów do dekoracji końcowej,	Wywiad swobodny
	rozdziela funkcje poszczególnych elementów tortu: biszkoptu, frużeliny, chrupki, bazy i tynku,	Wywiad swobodny
	rozdziela funkcje poszczególnych elementów tortu: biszkoptu, frużeliny, chrupki, bazy i tynku,	Wywiad swobodny
	wskazuje najczęstsze błędy początkujących podczas tynkowania i składania tortu.	Wywiad swobodny
Przygotowuje podstawowe elementy tortu piętrowego zgodnie z recepturą i zasadami technologii cukierniczej.	wykonuje biszkopt jasny i biszkopt czekoladowy zgodnie z recepturą,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje frużelinę malinową i porzeczkową oraz chrupkę do tortu,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera właściwą kolejność działań i organizuje stanowisko pracy,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	zachowuje poprawność technologiczną i estetykę przygotowanych półproduktów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje tynkowanie, montaż i dekorację prostego tortu piętrowego.	prawidłowo przygotowuje tort do tynkowania,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje równą warstwę tynku i koryguje podstawowe niedoskonałości powierzchni,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	składa tort w piętro w sposób bezpieczny i estetyczny,	Prezentacja
	wykonuje dekoracje z masy cukrowej, w tym prostą figurkę, oraz dekoruje gotowy tort w spójny sposób.	Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Pracuje w sposób uporządkowany, uważny i zgodny z zasadami współpracy podczas realizacji zadania cukierniczego.	utrzymuje porządek i właściwą organizację pracy na stanowisku,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje się do instrukcji prowadzącego i kolejności technologicznej,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykazuje samodzielność w wykonywaniu poszczególnych etapów pracy,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	komunikuje się w sposób rzeczowy i wspierający w środowisku szkoleniowym.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

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: (10 godzin dydaktycznych)

- 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: (12 godz. dydaktycznych)

- 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.

Egzamin końcowy - praktyczne zadanie zespołowe

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja prowadzona jest w trakcie i na zakończenie szkolenia. Obejmuje sprawdzenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uczestnika. Zastosowane metody walidacji:

- wywiad swobodny,
- obserwacja w warunkach symulowanych,
- prezentacja gotowego tortu.

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

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym, kuchennym. Uczestnicy podzieleni są na grupy. 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
1 z 17 Rozpoczęcie szkolenia, omówienie celu edukacyjnego, zasad BHP i organizacji pracy w pracowni cukierniczej	Agnieszka Damian	07-07-2026	09:00	09:30	00:30
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

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
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
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

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 17 Wykonanie elementów deserowych lub dekoracyjnych z zastosowaniem technik ograniczających odpady	Agnieszka Damian	08-07-2026	10:30	12:00	01:30
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 Walidacja efektów uczenia się: wywiad swobodny, obserwacja w warunkach symulowanych, prezentacja wykonanych wyrobów	-	08-07-2026	15:45	16:30	00:45
17 z 17 Podsumowanie szkolenia, omówienie możliwości wdrożenia zielonych praktyk w miejscu pracy, zakończenie szkolenia	Agnieszka Damian	08-07-2026	16:30	17:15	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	127,27 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,27 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 szkolenia 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
- 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
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

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