



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 062 oceny

KREMY W CUKIERNICTWIE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/03/13/17498/3403858

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 23:00 h

📅 15.07.2026 do 16.07.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

121,74 PLN brutto/h

121,74 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów. Grupą docelową będą cukiernicy i pastry chefowie, szefowie kuchni i kucharze, właściciele i pracownicy cukierni i kawiarni, piekarze i osoby zajmujące się produkcją tortów oraz pasjonaci cukiernictwa.</p> <p>Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.</p>
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	06-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
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

Celem szkolenia jest nauka technik przygotowywania, stabilizacji i zastosowania różnych rodzajów kremów cukierniczych, zarówno w klasycznych, jak i nowoczesnych wypiekach oraz deserach. Szkolenie pozwoli uczestnikom podnieść poziom swoich umiejętności cukierniczych, poprawić jakość oferowanych wyrobów i zwiększyć efektywność pracy w profesjonalnym środowisku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik rozróżnia i omawia cechy oraz zastosowanie różnych kremów, takich jak:</p> <p>Kremy maślane (np. szwajcarski, francuski, włoski)</p> <p>Kremy na bazie śmietany i mascarpone</p> <p>Kremy patissiere (budyniowe) i ich warianty</p> <p>Ganache i kremy czekoladowe</p> <p>Lekkie kremy owocowe i musowe</p>	<p>Uczestnik poprawnie identyfikuje rodzaje kremów oraz ich zastosowanie w różnych wypiekach i deserach.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Uczestnik przygotowuje różne kremy cukiernicze, stosując odpowiednie techniki i składniki.</p> <p>Uczestnik stosuje metody stabilizacji kremów (np. żelatyna, agar, skrobia, białka jaj) oraz dostosowuje ich konsystencję w zależności od przeznaczenia.</p>	<p>Uczestnik samodzielnie przygotowuje co najmniej trzy różne kremy, zachowując właściwą konsystencję i smak.</p> <p>Uczestnik poprawnie stabilizuje krem, uzyskując odpowiednią strukturę i trwałość.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik nadaje kremom różne smaki i kolory, wykorzystując naturalne składniki (np. puree owocowe, czekoladę, przyprawy).</p>	<p>Uczestnik tworzy i prezentuje kremy o różnorodnych smakach i kolorach, uzasadniając dobór składników.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik dobiera odpowiedni rodzaj kremu do konkretnego wypieku (np. torty, eklerki, monoporcje).</p> <p>Uczestnik stosuje techniki dekorowania kremami, np. szprycowanie, tworzenie warstw, efektów wizualnych.</p>	<p>Uczestnik prawidłowo łączy krem z odpowiednim deserem i prezentuje gotowy produkt.</p> <p>Uczestnik przygotowuje i dekoruje deser zgodnie z zasadami estetyki i nowoczesnego cukiernictwa.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

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 związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów. Grupą docelową będą cukiernicy i pastry chefowie, szefowie kuchni i kucharze, właściciele i pracownicy cukierni i kawiarni, piekarze i osoby zajmujące się produkcją tortów oraz pasjonaci cukiernictwa.

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

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna: (5 godzin)

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne podstawowe kremy cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna: (17 godzin)

- 1) Przygotowanie: Rolada czekoladowa / Mango / Migdał
- 2) Przygotowanie: Financier / Pistacja / Malina
- 3) Przygotowanie: Dacquoise / Limonka / Yuzu
- 4) Przygotowanie: Tarta / Pralina / Orzech laskowy
- 5) Przygotowanie: Tarta / Wanilia / Truskawka
- 6) Przygotowanie: Sable breton / Exotic / Malina
- 7) Przygotowanie: Travel Cake / Cytryna
- 8) Przygotowanie: Ciasto krojone / Kawa / Amaretto

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenia szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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

Celem szkolenia jest nauka technik przygotowywania, stabilizacji i zastosowania różnych rodzajów kremów cukierniczych, zarówno w klasycznych, jak i nowoczesnych wypiekach oraz deserach. Szkolenie pozwoli uczestnikom podnieść poziom swoich umiejętności cukierniczych, poprawić jakość oferowanych wyrobów i zwiększyć efektywność pracy w profesjonalnym środowisku.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Przywitanie, poznanie uczestników, wypełnienie testu ante	Maciej Rosiński	15-07-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 16 Część teoretyczna: Nowoczesne podstawowe kremy cukiernicze – omówienie rodzajów i zastosowań	Maciej Rosiński	15-07-2026	09:15	11:15	02:00
3 z 16 Aromatyzowanie i tekstura kremów – dobór składników, łączenie smaków i struktur	Maciej Rosiński	15-07-2026	11:15	12:45	01:30
4 z 16 Przerwa	Maciej Rosiński	15-07-2026	12:45	13:00	00:15
5 z 16 Część praktyczna: Rolada czekoladowa / Mango / Migdał	Maciej Rosiński	15-07-2026	13:00	15:15	02:15
6 z 16 Część praktyczna: Financier / Pistacja / Malina	Maciej Rosiński	15-07-2026	15:15	16:15	01:00
7 z 16 Część praktyczna: Dacquoise / Limonka / Yuzu	Maciej Rosiński	15-07-2026	16:15	17:45	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 16 Część teoretyczna: Techniki dekoracji, kontrast kolorystyczny, precyzja wykończenia	Maciej Rosiński	16-07-2026	09:00	10:30	01:30
9 z 16 Część praktyczna: Tarta / Pralina / Orzech laskowy	Maciej Rosiński	16-07-2026	10:30	11:30	01:00
10 z 16 Część praktyczna: Tarta / Wanilia / Truskawka	Maciej Rosiński	16-07-2026	11:30	13:00	01:30
11 z 16 Przerwa	Maciej Rosiński	16-07-2026	13:00	13:15	00:15
12 z 16 Część praktyczna: Sable breton / Exotic / Malina	Maciej Rosiński	16-07-2026	13:15	14:15	01:00
13 z 16 Część praktyczna: Travel Cake / Cytryna	Maciej Rosiński	16-07-2026	14:15	15:30	01:15
14 z 16 Część praktyczna: Ciasto krojone / Kawa / Amaretto	Maciej Rosiński	16-07-2026	15:30	16:30	01:00
15 z 16 Walidacja efektów uczenia się: wywiad swobodny, obserwacja w warunkach symulowanych, prezentacja wykonanych wyrobów	-	16-07-2026	16:30	17:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 16 Podsumowanie szkolenia, omówienie efektów szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	16-07-2026	17:15	17:30	00:15

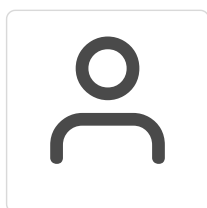
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	121,74 PLN
Koszt osobogodziny netto	121,74 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii SzeF Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne

Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz 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



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601