



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 083 oceny

## KREMY W CUKIERNICTWIE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/03/13/17498/3403858

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 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

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.

### 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
Charakteryzuje rodzaje kremów cukierniczych oraz ich zastosowanie w produkcji deserów i wypieków.	Wymienia minimum 4 rodzaje kremów cukierniczych.	Test teoretyczny
	Omawia zastosowanie poszczególnych kremów w tortach, tartach, monoporcjach i ciastach.	Test teoretyczny
	Wskazuje różnice pomiędzy kremami pod względem struktury, stabilności i przeznaczenia.	Test teoretyczny
	Rozpoznaje kompatybilne połączenia smakowe.	Test teoretyczny
Dobiera składniki i aromaty do tworzenia zbalansowanych kompozycji smakowych.	Uzasadnia dobór aromatów do przygotowywanych deserów.	Test teoretyczny
	Wskazuje wpływ poszczególnych składników na końcowy smak wyrobu.	Test teoretyczny
	Omawia znaczenie kontrastu tekstur w deserach.	Test teoretyczny
Stosuje zasady budowania tekstur i kontrastów w nowoczesnych deserach.	Wskazuje elementy chrupiące, kremowe i miękkie wykorzystane w recepturach.	Test teoretyczny
	Wyjaśnia wpływ zastosowanych komponentów na strukturę produktu końcowego.	Test teoretyczny
	Przygotowuje krem o właściwej konsystencji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje kremy cukiernicze zgodnie z recepturą oraz zasadami technologii cukierniczej.	Zachowuje proporcje składników zgodnie z recepturą.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje odpowiednie techniki mieszania, napowietrzania i stabilizacji kremów.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje nowoczesne wyroby cukiernicze z wykorzystaniem różnych rodzajów kremów.	Wykonuje minimum jeden wyrób cukierniczy z zastosowaniem kremu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zachowuje prawidłową kolejność procesów technologicznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Osiąga zakładany efekt wizualny i smakowy wyrobu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracji i wykończenia wyrobów cukierniczych.	Wykonuje dekorację zgodną z założeniami receptury.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zachowuje estetykę wykonania produktu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje kontrast kolorystyczny i odpowiednie elementy dekoracyjne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa żywności.	Przygotowuje stanowisko pracy przed rozpoczęciem produkcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Utrzymuje porządek podczas wykonywania zadań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady higieny osobistej i bezpieczeństwa pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocena jakości przygotowanych kremów i wyrobów cukierniczych.	Wskazuje cechy prawidłowo wykonanego kremu.	Test teoretyczny
	Rozpoznaje najczęściej występujące błędy technologiczne.	Test teoretyczny
	Proponuje sposoby korekty wad produktu.	Test teoretyczny

## 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: (14 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

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

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie ( 4 godziny) , wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Podsumowanie szkolenia, zakończenie szkolenia.

### **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.

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: 24

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 24</b> Przywitanie uczestników, omówienie programu szkolenia i efektów uczenia się	Maciej Rosiński	15-07-2026	09:00	09:45	00:45
<b>2 z 24</b> Nowoczesne kremy cukiernicze – rodzaje, zastosowanie i charakterystyka	Maciej Rosiński	15-07-2026	09:45	10:30	00:45
<b>3 z 24</b> Dobór aromatów, budowanie smaku oraz zachowanie odpowiednich tekstur	Maciej Rosiński	15-07-2026	10:30	11:15	00:45
<b>4 z 24</b> Przerwa	Maciej Rosiński	15-07-2026	11:15	11:45	00:30
<b>5 z 24</b> Techniki dekoracji oraz zasady kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	15-07-2026	11:45	12:30	00:45
<b>6 z 24</b> Analiza receptur i przygotowanie do części praktycznej	Maciej Rosiński	15-07-2026	12:30	13:15	00:45
<b>7 z 24</b> Przerwa	Maciej Rosiński	15-07-2026	13:15	13:45	00:30
<b>8 z 24</b> Rolada czekoladowa / Mango / Migdał	Maciej Rosiński	15-07-2026	13:45	14:30	00:45
<b>9 z 24</b> Financier / Pistacja / Malina	Maciej Rosiński	15-07-2026	14:30	15:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 24</b> Dacquoise / Limonka / Yuzu	Maciej Rosiński	15-07-2026	15:15	16:00	00:45
<b>11 z 24</b> Tarta / Pralina / Orzech laskowy	Maciej Rosiński	15-07-2026	16:00	16:45	00:45
<b>12 z 24</b> Wykończenie i analiza wykonanych deserów	Maciej Rosiński	15-07-2026	16:45	17:30	00:45
<b>13 z 24</b> Omówienie pracy z kremami – analiza błędów	Maciej Rosiński	16-07-2026	09:00	09:45	00:45
<b>14 z 24</b> Tarta / Wanilia / Truskawka	Maciej Rosiński	16-07-2026	09:45	10:30	00:45
<b>15 z 24</b> Sable Breton / Exotic / Malina	Maciej Rosiński	16-07-2026	10:30	11:15	00:45
<b>16 z 24</b> Przerwa	Maciej Rosiński	16-07-2026	11:15	11:45	00:30
<b>17 z 24</b> Travel Cake / Cytryna	Maciej Rosiński	16-07-2026	11:45	12:30	00:45
<b>18 z 24</b> Ciasto krojone / Kawa / Amaretto	Maciej Rosiński	16-07-2026	12:30	13:15	00:45
<b>19 z 24</b> Przerwa	Maciej Rosiński	16-07-2026	13:15	13:45	00:30
<b>20 z 24</b> Techniki stabilizacji kremów oraz przechowywania wyrobów	Maciej Rosiński	16-07-2026	13:45	14:30	00:45
<b>21 z 24</b> Wykańczanie i dekorowanie wszystkich wykonanych wyrobów	Maciej Rosiński	16-07-2026	14:30	15:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>22 z 24</b> Ocena jakości wykonanych produktów i prezentacja rezultatów	Maciej Rosiński	16-07-2026	15:15	16:00	00:45
<b>23 z 24</b> Podsumowanie szkolenia	Maciej Rosiński	16-07-2026	16:00	16:45	00:45
<b>24 z 24</b> Walidacja usługi	-	16-07-2026	16:45	17:45	01:00

## Cennik

### Cennik

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