



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 062 oceny

BEZA I MAKARONIKI - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/03/13/17498/3403888

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 23:00 h

📅 13.07.2026 do 14.07.2026

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	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów na bazie bezy. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty

wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje nowoczesne techniki cukiernicze związane z wypiekami na bazie bezy.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Wywiad swobodny
	Opisuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Wywiad swobodny
Wykonuje i wypieka nowoczesne produkty na bazie bezy. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz tworzy dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.	Tworzy nowoczesne wyroby cukiernicze na bazie bezy: tarty, torty, rolady i makaroniki.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu kontrastu kolorystycznego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dzieli się obowiązkami z innymi, komunikuje się jasno i wspiera współuczestników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Aktywnie zadaje pytania, dzieli się swoimi spostrzeżeniami, szuka rozwiązań w przypadku trudności technologicznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efektywnie współpracuje w zespole podczas pracy warsztatowej. Przejawia zaangażowanie i inicjatywę w pracy nad własnym rozwojem zawodowym. Przyjmuje informację zwrotną i stosuje ją w praktyce.		

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 cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów na bazie bezy. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek-Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników .

Część teoretyczna - 5 godzin dydaktycznych

- 1.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 2.Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego
- 3.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 4.Wykończenie wypieków (różne techniki) - teoretyczny blok

Część praktyczna - 17 godzin dydaktycznych

- 1.Przygotowanie baz do wypieku: Tort biała czekolada/ malina
- 2.Przygotowanie baz do wypieku: Mini Pavlova/ pistacja/ cytryna
- 3.Przygotowanie baz do wypieku: Rolada bezowa/ jeżyna
- 4.Przygotowanie baz do wypieku: Pavlova mango/ marakuja
- 5.Przygotowanie baz do wypieku: Dacquoise/ figa/ orzech
- 6.Przygotowanie baz do wypieku: Tarta makaronikowa z karmelem, Tarta włoska/ limonka
- 7.Wykończenie wypieków (różne techniki) - praktyka

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, wypełnienie testu post, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy w trakcie szkolenia wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym.

Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Przywitanie, poznanie uczestników	Maciej Rosiński	13-07-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 16 Część teoretyczna: Omówienie harmonogramu pracy i nowoczesne zagadnienia cukiernicze	Maciej Rosiński	13-07-2026	09:15	10:15	01:00
3 z 16 Część teoretyczna: Techniki dekoracji i kontrast kolorystyczny	Maciej Rosiński	13-07-2026	10:15	11:15	01:00
4 z 16 Część praktyczna: Przygotowanie baz – Tort biała czekolada/malin a	Maciej Rosiński	13-07-2026	11:15	13:15	02:00
5 z 16 Przerwa	Maciej Rosiński	13-07-2026	13:15	13:30	00:15
6 z 16 Część praktyczna: Mini Pavlova/pistacja/ cytryna	Maciej Rosiński	13-07-2026	13:30	15:30	02:00
7 z 16 Część praktyczna: Rolada bezowa/jeżyna	Maciej Rosiński	13-07-2026	15:30	16:30	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 16 Część praktyczna: Pavlova mango/marakuja	Maciej Rosiński	13-07-2026	16:30	17:45	01:15
9 z 16 Część teoretyczna: Omówienie harmonogramu i nowoczesne zagadnienia cukiernicze	Maciej Rosiński	14-07-2026	09:00	10:00	01:00
10 z 16 Część praktyczna: Dacquoise/figa/orzech	Maciej Rosiński	14-07-2026	10:00	11:30	01:30
11 z 16 Część praktyczna: Tarta makaronikowa z karmelem, tarta włoska/limonka	Maciej Rosiński	14-07-2026	11:30	13:00	01:30
12 z 16 Przerwa	Maciej Rosiński	14-07-2026	13:00	13:15	00:15
13 z 16 Część teoretyczna: Wykończenie wypieków – różne techniki (blok teoretyczny)	Maciej Rosiński	14-07-2026	13:15	15:15	02:00
14 z 16 Część praktyczna: Wykończenie wypieków – różne techniki	Maciej Rosiński	14-07-2026	15:15	16:45	01:30
15 z 16 Walidacja usługi szkoleniowej	-	14-07-2026	16:45	17:15	00:30
16 z 16 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	14-07-2026	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 żółtym 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. Doświadczenie w branży cukierniczej zdobyte w okresie ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy w trakcie szkolenia 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