



Nowoczesne słodkie stoły – personalizacja, smak i aranżacja

Numer usługi 2026/03/15/189650/3407418

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

164,71 PLN brutto/h

164,71 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

PROJEKT GASTRO
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

4 oceny

📍 Zawiercie

👤 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 17:00 h

📅 11.05.2026 do 12.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych chcących rozwijać kompetencje zawodowe w branży gastronomicznej i cukierniczej w zakresie przygotowywania słodkich poczęstunków.

W szczególności szkolenie adresowane jest do:

- osób prowadzących działalność gospodarczą w branży cukierniczej lub gastronomicznej,
- pracowników cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych,
- osób planujących rozpoczęcie działalności w branży cukierniczej,
- osób chcących poszerzyć swoje umiejętności w zakresie wykonywania tortów na zamówienie,
- osób zainteresowanych uporządkowaniem i rozwinięciem wiedzy praktycznej z zakresu przygotowywania tortów.

Szkolenie przeznaczone jest zarówno dla osób posiadających podstawowe doświadczenie w cukiernictwie, jak i dla osób rozpoczynających rozwój kompetencji w tym obszarze.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

10-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

17

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego projektowania i realizacji spersonalizowanych słodkich stołów dopasowanych do wizji klienta, charakteru wydarzenia oraz estetyki marki, z uwzględnieniem doboru deserów, aranżacji stołu oraz przygotowania oferty sprzedażowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik zna zasady projektowania i personalizacji słodkich stołów.</p>	<p>wyjaśnia pojęcie personalizacji w słodkich stołach</p> <p>wskazuje elementy tworzące spójną koncepcję wizualną słodkiego stołu</p> <p>wymienia rodzaje mini deserów wykorzystywanych w słodkich stołach</p> <p>opisuje podstawowe zasady organizacji realizacji zamówienia eventowego</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik potrafi przygotować mini desery wykorzystywane w słodkich stołach</p>	<p>przygotowuje wybrane mini desery (np. ptysie, tartaletki, cake pops, cakesicle, magdalenki, bezy)</p> <p>dobiera smaki deserów do stylu wydarzenia</p> <p>zachowuje estetykę i poprawność technologiczną przygotowanych deserów</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik potrafi zaprojektować i zaaranżować tematyczny słodki stół.</p>	<p>przygotowuje koncepcję wizualną słodkiego stołu</p> <p>dobiera kolory, dekoracje i elementy aranżacji</p> <p>prawidłowo rozmieszcza desery na stole</p> <p>tworzy spójną i estetyczną aranżację</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik potrafi zaplanować realizację zamówienia na słodki stół.</p>	<p>planuje ilości deserów na określoną liczbę gości</p> <p>przygotowuje plan produkcji i organizacji pracy</p> <p>przedstawia propozycję oferty dopasowanej do wizji klienta</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Moduł 1 – Wizja i personalizacja słodkiego stołu (2 godz.)

- czym jest personalizacja w słodkich stołach
- analiza potrzeb klienta i charakteru wydarzenia
- moodboard jako punkt wyjścia do projektowania słodkiego stołu

Moduł 2 – Monodesery do słodkiego stołu (4 godz.)

- przygotowanie nowoczesnych mini deserów cateringowych
- ptysie
- tartaletki
- cake popsy
- cakesicle
- magdalenki
- bezy

Moduł 3 – Smak jako element personalizacji (2 godz.)

- dobór smaków do stylu wydarzenia i pory roku
- tworzenie spójnych zestawów smakowych
- przygotowanie propozycji smaków do oferty

Moduł 4 – Wyliczenia i organizacja realizacji (2 godz.)

- planowanie ilości deserów na liczbę gości
- przygotowanie planu produkcji
- logistyka przygotowania zamówienia

Moduł 5 – Aranżacja słodkiego stołu (4 godz.)

- zasady rozmieszczania deserów
- gra wysokości i przestrzeni
- wykorzystanie dekoracji i dodatków
- tworzenie tematycznej aranżacji słodkiego stołu (np. garden party)

Moduł 6 – Tworzenie oferty pod konkretną wizję (2 godz.)

- przygotowanie oferty tematycznej
- wycena personalizowanych realizacji
- komunikowanie wartości oferty klientowi

Walidacja przeprowadzana jest po zakończeniu usługi przez osobę niebędącą trenerem prowadzącym szkolenie.

Walidacja obejmuje:

- krótki test wiedzy dotyczący zasad projektowania słodkich stołów, personalizacji oferty oraz organizacji realizacji zamówienia,
- ocenę przygotowanej przez uczestnika koncepcji słodkiego stołu oraz wykonanej aranżacji pod względem spójności wizualnej, doboru deserów i estetyki prezentacji.

Celem walidacji jest potwierdzenie osiągnięcia przez uczestników zakładanych efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Wizja i personalizacja słodkiego stołu	Magdalena Skała	11-05-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 7 Monodesery do słodkiego stołu	Magdalena Skała	11-05-2026	11:00	15:00	04:00
3 z 7 Smak jako element personalizacji	Magdalena Skała	11-05-2026	15:00	17:00	02:00
4 z 7 Wyliczenia i organizacja realizacji	Magdalena Skała	12-05-2026	09:00	11:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 7 Aranżacja słodkiego stołu	Magdalena Skała	12-05-2026	11:00	15:00	04:00
6 z 7 Tworzenie oferty pod konkretną wizję	Magdalena Skała	12-05-2026	15:00	17:00	02:00
7 z 7 krótki test wiedzy dotyczący zasad projektowania słodkich stołów, personalizacji oferty oraz organizacji realizacji zamówienia, ocenę przygotowanej koncepcji	-	12-05-2026	17:00	18:00	01:00

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	164,71 PLN
Koszt osobogodziny netto	164,71 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Magdalena Skała

Prowadzenie działalności gastronomicznej i cukierniczej

• współwłaścicielka restauracji LAS – działalność gastronomiczna prowadzona od 9 lat

- zarządzanie operacyjne działalnością restauracyjną, procesami organizacyjnymi i marketingiem lokalu
- współtworzenie strategii rozwoju oraz komunikacji marki gastronomicznej
- właścicielka studia cukierniczego DOLCI – działalność prowadzona od 7 lat
- specjalizacja w tortach artystycznych oraz zamówieniach indywidualnych
- budowanie marki pracowni cukierniczej oraz rozwój sprzedaży usług cukierniczych
- praktyczne doświadczenie w zarządzaniu produkcją cukierniczą, obsługą klientów oraz organizacją pracy pracowni

Działalność szkoleniowa i edukacyjna

- prowadzenie warsztatów i szkoleń dla początkujących cukierników oraz właścicieli pracowni tortów i gastronomii – od 2 lat
- przeszkolenie ponad 300 uczestników warsztatów i programów edukacyjnych
- autorka kursów online oraz e-booków dotyczących prowadzenia dochodowego biznesu cukierniczego
- edukacja w zakresie sprzedaży tortów, wyceny produktów oraz budowania marki pracowni cukierniczej

20 lat doświadczenia zawodowego w obszarze marketingu, komunikacji oraz prowadzenia działalności usługowej i gastronomicznej. Kompetencje zdobywane były zarówno w pracy zawodowej w branży marketingowej i eventowej, jak i w praktycznym prowadzeniu własnych biznesów gastronomicznych i cukierniczych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały własne trenera w postaci autorskiej prezentacji multimedialnej. Zostaną wysłane drogą mailową po zakończonym szkoleniu

Warunki uczestnictwa

1. zarejestrowanie i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych
2. zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy i przypisanego ID wsparcia oraz spełnienie wszystkich warunków uczestnictwa w projekcie określonych przez Operatora

Informacje dodatkowe

1. Harmonogram podano w godzinach zegarowych a liczbę godzin szkolenia podano w godzinach dydaktycznych (45 minut).
2. W czasie szkolenia planowana są przerwy 15 minutowe przerwy każdorazowo ustalane z uczestnikami szkolenia oraz w przypadku szkolenia w godzinach obiadowych jedna przerwa 30 minutowa również każdorazowo ustalana z uczestnikami szkolenia

Adres

ul. Bolesława Limanowskiego 3
42-400 Zawiercie
woj. śląskie

STUDIO DOLCI Skala Szelał Sp. j.

Szkolący w miejscu realizacji szkolenia zapewnia stanowiska pracy dostosowane do warsztatów cukierniczych. Uczestnicy mają dostęp do sprzętu i narzędzi cukierniczych niezbędnych do wykonywania ćwiczeń praktycznych,

zaplecza sanitarnego oraz przestrzeni umożliwiającej komfortową pracę. W trakcie szkolenia zapewnione są materiały szkoleniowe oraz dostęp do wody i miejsca do odpoczynku.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Sprzęt i narzędzi cukierniczych niezbędnych do wykonywania ćwiczeń praktycznych, zaplecze sanitarne.

Kontakt



Jarosław Choszcz

E-mail biuro.projektgastro@gmail.com

Telefon (+48) 502 627 427