



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 042 oceny

SERNIKI OD A DO Z - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/03/17/17498/3413041

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 23.09.2026 do 24.09.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

127,27 PLN brutto/h

127,27 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu cukiernictwa. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	16-09-2026
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 ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia ciast - serników.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli umiejętnie przygotować, wypiec i udekorować wypieki stosując

najnowsze techniki w cukiernictwie oraz umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać 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 - sernikami.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Wywiad swobodny
	Opisuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Wywiad swobodny
Wykonuje i wypieka nowoczesne produkty na bazie sera. 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 sera.	Prezentacja
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu kontrastu kolorystycznego	Prezentacja
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.	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 współpracowników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Aktywnie zadaje pytania, dzieli się swoimi spostrzeżeniami, szuka rozwiązań w przypadku trudności technologicznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów -serników. 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

- Sernik mango z kremem karmelowym i świeżym mango – tropikalna świeżość spotyka się z głębią karmelu.
- Klasyczny sernik baskijski – opalany, intensywny, kremowy w środku – sernik w stylu San Sebastian.
- Sernik nowojorski z kremem waniliowym i galaretką egzotyczną – klasyka w luksusowej, owocowej odsłonie.
- Mini sernik pistacjowy w stylu Dubajskim – szlachetna pasta pistacjowa, złoto i bliskowschodni aromat.
- Mini sernik w polowie czekoladowej z kremem orzechowym – kontrast konsystencji i intensywna słodycz.
- Wolno pieczony sernik z maliną i lichii – delikatność struktury i egzotyczna nuta.
- Sernik na zimno z truskawkami i chrupiącą bezą – sezonowy deser o zachwycającej teksturze.
- Sernik cytrynowy z opalaną bezą – balans między kwasowością i słodyczą, w estetycznej formie.

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

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Walidacja wlicza się w czas trwania szkolenia i stanowi koszt kwalifikowalny usługi.

Przerwy w trakcie trwania usługi nie wliczają się w czas trwania usługi oraz stanowią koszt niekwalifikowalny.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków serników. 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 przedmiotów/zajęć: 0

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

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 pkt 26 art. 43 ust. 1 pkt 27, art. 43 ust. 1 pkt 28 i art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o VAT	
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

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 wlicza się w czas trwania szkolenia i stanowi koszt kwalifikowalny usługi.
- Przerwy w trakcie trwania usługi nie wliczają się w czas trwania usługi oraz stanowią koszt niekwalifikowany.
- 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