



Torty tynkowane od podstaw – wykonanie i dekoracja

Numer usługi 2026/03/18/10401/3416600

2 900,00 PLN brutto

2 900,00 PLN netto

161,11 PLN brutto/h

161,11 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego

★★★★★ 4,6 / 5

1 771 ocen

📍 Białystok

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 18:00 h

📅 23.05.2026 do 24.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych, które chciałyby rozwijać swoje umiejętności w zakresie wykonywania tortów okazjonalnych zarówno dla celów zawodowych, jak i hobbystycznych.</p> <p>Uczestnikami mogą być osoby początkujące oraz posiadające podstawowe doświadczenie w pieczeniu i dekoracji wypieków.</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	22-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
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

Usługa pozwala na zdobycie umiejętności składania, przekładania i dekorowania tortów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje biszkopt oraz kremy i elementy smakowe zgodnie z zasadami technologii cukierniczej	Przygotowuje biszkopt, kremy do przekładania wg receptur	Obserwacja w warunkach symulowanych
Składa, tynkuje oraz dekoruje tort według poznanych technik, dbając o estetykę i stabilność konstrukcji	Realizuje samodzielnie kompletny tort tynkowany z dekoracją, stosując odpowiednie narzędzia i materiały	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opisuje właściwości różnych tynków i polew, a także zasady bezpiecznego stosowania barwników i kwiatów jadalnych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady planowania pracy i organizacji stanowiska cukierniczego	Przestrzega kolejności wykonywania etapów pracy oraz utrzymuje porządek i efektywność na stanowisku	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

1. Podstawy pracy nad tortem - planowanie pracy, dobór produktów i wyposażenia - 2 h
2. Biszkopt - przygotowanie i wypiek - 3 h
3. Kremy - rodzaje, dobór smaków, przygotowanie - 4 h
4. Składanie tortu - przekładanie warstw, stabilizacja - 2 h
5. Tynkowanie tortu - rodzaje tynków, technika tynkowania - 3 h
6. Dekorowanie i wycena - 3 h
7. Walidacja - 1 h

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Podstawy pracy nad tortem - planowanie pracy, dobór produktów i wyposażenia	Małgorzata Tryznowska	23-05-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 8 Biszkopt - przygotowanie i wypiek	Małgorzata Tryznowska	23-05-2026	09:30	11:45	02:15
3 z 8 Kremy - rodzaje, dobór smaków, przygotowanie	Małgorzata Tryznowska	23-05-2026	11:45	14:45	03:00
4 z 8 Składanie tortu - przekładanie warstw, stabilizacja	Małgorzata Tryznowska	23-05-2026	15:15	16:45	01:30
5 z 8 Tynkowanie tortu - rodzaje tynków, technika tynkowania	Małgorzata Tryznowska	23-05-2026	16:45	17:30	00:45
6 z 8 Tynkowanie tortu - rodzaje tynków, technika tynkowania	Małgorzata Tryznowska	24-05-2026	08:00	09:30	01:30
7 z 8 Dekorowanie i wycena	Małgorzata Tryznowska	24-05-2026	09:30	11:45	02:15
8 z 8 Walidacja	Agnieszka Zawadzka	24-05-2026	12:00	12:45	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto 2 900,00 PLN

Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT

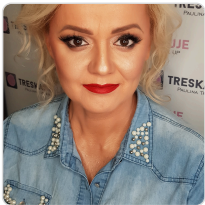
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 2 900,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 161,11 PLN

Koszt osobogodziny netto 161,11 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Małgorzata Tryznowska

- * właściciel pracowni Moja Słodka Pasja na Podlasiu (od 12 lat w zawodzie)
- * Trener kursów cukierniczych w ZDZ Białystok - od 2019 roku (w ciągu ostatnich 5 lat zrealizowanych ponad 500 h zajęć praktycznych)
- * Trener marketingu i zarządzania cukiernią/ciastkarnią/pracownią cukierniczą
- * Trener szkoleń indywidualnych z nowoczesnego cukiernictwa



2 z 2

Agnieszka Zawadzka

Technik technologii żywienia, technik hotelarstwa.

Prowadząca na kursach gastronomicznych w Zakładzie Doskonalenia Zawodowego (szkolenia z zakresu cukiernika, kucharza, carvingu, w ciągu ostatnich 5 lat zrealizowane ponad 160 h szkoleń w tej tematyce). Od 7 lat właścicielka cukierni z ciągłą praktyką w zakresie tworzenia wyrobów cukierniczych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały eksploatacyjne, skrypt szkoleniowy, zeszyt, długopis.

Warunki uczestnictwa

ukończone 18 lat

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w pracowni gastronomicznej ZDZ w Białymstoku. Godzina szkoleniowa = 45 min.

Uczestnik jest zobowiązany do uczestnictwa w min. 80% zajęć (potwierdzana na podstawie list obecności).

Uczestnik po zakończeniu szkolenia otrzymuje zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 3 i 4 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175).

Zapewniamy:

- sprzęt i narzędzia gastronomiczne
- materiały eksploatacyjne niezbędne do zajęć praktycznych

Adres

ul. Sienkiewicza 77
15-003 Białystok
woj. podlaskie

Ośrodek Kształcenia Zawodowego ZDZ, pracownia gastronomiczna wyposażona we wszystkie niezbędne urządzenia i materiały eksploatacyjne.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Justyna Makal

E-mail j.makal@zdz.bialystok.pl

Telefon (+48) 856 752 517