



Szkolenie Słodki Stół 1.0

Numer usługi 2026/03/19/180776/3421144

5 781,00 PLN brutto
4 700,00 PLN netto
289,05 PLN brutto/h
235,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

"SWEET EVENT"
JUSTYNA REK

★★★★★ 5,0 / 5

10 ocen

📍 Olsztyn

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 20:00 h

📅 27.05.2026 do 28.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa kierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwojem kompetencji w zakresie przygotowywania słodkich stołów, jak również pracowników z branży gastronomicznej, cukierników, osób prowadzących lub planujących prowadzić działalność w branży cukierniczej.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy zostaną wyposażeni w kompetencje niezbędne do przygotowywania, wyceny i realizacji słodkiego stołu na różnego rodzaju wydarzenia.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

6

Data zakończenia rekrutacji

26-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

20

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa wyposaży uczestników w kompetencje niezbędne do przygotowywania profesjonalnych słodkich stołów na uroczystości prywatne i biznesowe, z wykorzystaniem różnych technik cukierniczych, zasad kompozycji wizualnej oraz

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik definiuje i stosuje zasady projektowania słodkiego stołu.	Uczestnik wymienia min. 5 elementów słodkiego stołu.	Test teoretyczny
	Uczestnik określa zasady doboru ilości deserów do liczby gości.	Test teoretyczny
	Uczestnik dobiera kolorystykę i styl do okazji.	Test teoretyczny
Uczestnik dobiera składniki i narzędzia do produkcji deserów.	Uczestnik wskazuje właściwości i zastosowanie składników (spody, kremy, inserty).	Test teoretyczny
	Uczestnik dostosowuje narzędzia do techniki cukierniczej.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przygotowuje bazy i półprodukty do mini deserów.	Uczestnik wykonuje min. 2 spody zgodnie z recepturą.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik przygotowuje min. 2 kremy stabilizowane lub inserty.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik wykonuje dekoracje do monodeserów z wykorzystaniem odpowiednich technik.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik wykonuje mini desery.	Uczestnik składa monoporcje i przygotowuje desery w kubeczkach.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik przygotowuje cake pops oraz mini tartaletki zgodnie z recepturą.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik wykonuje dekoracje do monodeserów z wykorzystaniem odpowiednich technik.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik wykańcza i dekoruje desery.	Uczestnik stosuje polewy lub jadalny zamsz.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik dekoruje desery przygotowanymi kremami.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik ozdabia dekoracjami z czekolady.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik aranżuje słodki stół.	Uczestnik dobiera odpowiednie ekspozytory, patery i stojaki do stylistyki przyjęcia.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik z wykorzystaniem wcześniej przygotowanych deserów samodzielnie rozkłada je na przygotowanych paterach i naczyniach zgodnie z zasadami kompozycji.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik ustala oczekiwania klienta.	Uczestnik rozpoznaje potrzeby ustalając okazję, termin realizacji, liczbę gości oraz charakter wydarzenia.	Test teoretyczny
	Uczestnik dobiera ilość, smak i formę deserów adekwatne do oczekiwań klienta.	Test teoretyczny

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

Usługa wyposaży uczestników w kompetencje niezbędne do przygotowywania profesjonalnych słodkich stołów na uroczystości prywatne i biznesowe, z wykorzystaniem różnych technik cukierniczych, zasad kompozycji wizualnej oraz organizacji pracy produkcyjnej.

Usługa kierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwojem kompetencji w zakresie przygotowywania słodkich stołów, jak również pracowników z branży gastronomicznej, cukierników, osób prowadzących lub planujących prowadzić działalność w branży cukierniczej.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy zostaną wyposażeni w kompetencje niezbędne do przygotowywania, wyceny i realizacji słodkiego stołu na różnego rodzaju wydarzenia.

Usługa będzie realizowana w małych grupach szkoleniowych. Organizator zapewni niezbędne materiały dydaktyczne do realizacji deserów, w tym: produkty, półprodukty oraz drobny sprzęt gastronomiczny. Sala szkoleniowa wyposażona będzie w niezbędne sprzęty i urządzenia gastronomiczne do realizacji zajęć praktycznych, w pełni sprawne. Przebywanie w sali szkoleniowej pod nieobecność instruktora lub samodzielne korzystanie ze sprzętów, urządzeń, w tym drobnych narzędzi ostrych jest surowo zabronione. Organizator zastrzega, że za nieprzestrzeganie lub niedostosowywanie się do poleceń instruktora uczestnik może zostać wydalony z zajęć.

Dzień 1

Moduł I. Podstawy słodkiego stołu.

1. Omówienie koncepcji słodkiego stołu.
2. Dobór ilości słodczy, kolorystyki i stylu.

Moduł II. Produkcja deserów na słodki stół.

1. Wypiekanie spodów do mini deserów.
2. Przygotowywanie kremów, insertów, półproduktów.

Moduł III. Mini desery.

1. Składanie monoporcji.
2. Przygotowywanie deserów w kubeczkach.
3. Przygotowywanie cake pops i mini tartaletek.
4. Przygotowanie dekoracji do deserów.

Dzień 2

Moduł IV. Wykańczanie i dekorowanie deserów

1. Wykańczanie monoporcji z użyciem polew i jadalnych zamków.
2. Dekorowanie deserów przygotowanymi kremami.
3. Ozdabianie deserów wcześniej przygotowanymi dekoracjami z czekolady.

Moduł V. Aranżacja.

1. Omówienie zasad kompozycji słodkiego stołu.
2. Dobór odpowiednich ekspozytorów, pater i stojaków do stylistyki przyjęcia.
3. Rozłożenie deserów na przygotowanych paterach i naczyniach.

Moduł VI. Walidacja wiedzy i umiejętności – test teoretyczny, analiza dowodów i deklaracji.

Walidację przeprowadza walidator w czasie przeznaczonym na walidację bez udziału uczestników. Minimalny próg zaliczenia z obu metod walidacji to 80%.

Test teoretyczny:

Trener rozda test teoretyczny, przy zastrzeżeniu, że nie będzie ingerować w jakiegokolwiek formie w ocenę wyników testu ani w proces jego wypełniania. Następnie je zbierze.

Analiza dowodów i deklaracji:

Trener w trakcie zajęć dokonuje na różnych etapach nagrań i zdjęć wykonywania przez poszczególnych uczestników zadań praktycznych, które następnie zostaną udostępnione walidatorowi. Uczestnicy powinni wyrazić stosowną zgodę na nagrywanie ich wizerunku wyłącznie celem przedłożenia dowodów walidatorowi, bądź poinformować osobę dokonującą utrwalenia ich wizerunku o braku wyrażania stosownej zgody, wówczas nagranie zostanie przeprowadzone w sposób uniemożliwiający identyfikację wizerunku uczestnika.

Walidator będzie włączony dopiero na etapie oceny i weryfikacji efektów uczenia się uczestników. Nie bierze bezpośrednio udziału w procesie kształcenia i nie podejmuje działań związanych z tworzeniem i kompletowaniem dokumentacji walidacyjnej.

Test teoretyczny - minimalny próg zaliczenia 80% poprawnych odpowiedzi. Analiza zebranych dowodów i deklaracji - minimalny próg zaliczenia 80% przedłożonych dowodów i deklaracji zawiera poprawnie wykonane kryteria weryfikacji.

Walidacja prowadzona stacjonarnie pod adresem: ul. Rzędziana 18, 11-041 Olsztyn.

Kurs trwa 20 godz. dydaktycznych.

Przerwy wliczają się w czas trwania kursu. Krótkie przerwy dostosowane są do tempa pracy uczestników podczas szkolenia. 1h dydaktyczna (szkoleniowa) = 45 min

Zajęcia teoretyczne – 4h dydaktyczne i 30 min

Zajęcia praktyczne i walidacja – 14h dydaktyczne

Przerwy - 1h dydaktyczna i 15 min

Lista obecności podpisywana przez uczestników kursu.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Podstawy słodkiego stołu. Omówienie koncepcji słodkiego stołu. Dobór ilości słodczy, kolorystyki i stylu - teoria 2h	Justyna Rek	27-05-2026	08:30	10:00	01:30
2 z 10 Przerwa	Justyna Rek	27-05-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 10 Produkcja deserów na słodki stół. Wypiekanie spodów do mini deserów. Przygotowywanie kremów, insertów, półproduktów - teoria 30 min, praktyka 4h	Justyna Rek	27-05-2026	10:15	13:45	03:30
4 z 10 Przerwa	Justyna Rek	27-05-2026	13:45	14:00	00:15
5 z 10 Składanie monoporcji, porzygotowywane deserów w kubeczkach, cake pops i mini tartaletek oraz przygotowywanie dekoracji do deserów - teoria 30 min, praktyka 2h	Justyna Rek	27-05-2026	14:00	16:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>6 z 10 Wykańczanie monoporcji z użyciem polew i jadalnych zamszów. Dekorowanie deserów przygotowanymi kremami oraz ozdabianie dekoracjami z czekolady - teoria 30 min, praktyka 4h i 30 min.</p>	Justyna Rek	28-05-2026	08:30	12:30	04:00
<p>7 z 10 Przerwa</p>	Justyna Rek	28-05-2026	12:30	13:00	00:30
<p>8 z 10 Aranżacja słodkiego stołu. Omówienie zasad kompozycji, dobór ekspozytorów, pater i stojaków. Rozłożenie deserów na przygotowanych paterach - teoria 30 min, praktyka 2h i 30 min</p>	Justyna Rek	28-05-2026	13:00	15:30	02:30
<p>9 z 10 Test teoretyczny, zebranie dowodów i deklaracji</p>	Justyna Rek	28-05-2026	15:30	15:40	00:10
<p>10 z 10 Walidacja - analiza testu teoretycznego, analiza dowodów i deklaracji.</p>	-	28-05-2026	15:40	16:00	00:20

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 781,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	289,05 PLN
Koszt osobogodziny netto	235,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Justyna Rek

Pastry chef. Absolwentka University of Minnesota- College of Agricultural, Food and Environmental Sciences, Zawodowy cukiernik. Przygotowuje profesjonalne, wyszukane bufety ze słodkościami dla najbardziej wymagających klientów na ważne życiowe i firmowe (biznesowe) uroczystości. Od wielu lat współpracuje z restauracjami w celu udoskonalania menu ze słodkościami. Swoje kompetencje i umiejętności cukiernicze doskonaliła u boku wybitnych mistrzów cukiernictwa, takich jak: Gregory Doyen, Dimitris Chronopulous, Daniel Alvarez, Antonio Bachour, Wiesław Kucia, Tomasz Deker, Krzysztof Ilnicki, Kacper Barzyk, Kamil Szulc, Marek Moskwa. Od 2018 prowadzi czynną działalność cukierniczą, realizując zamówienia na słodkie bufety. Jest również właścicielką przedsiębiorstwa SWEET EVENT oraz właścicielką marki LULU, rozpoznawalnej zarówno w kraju jak i na rynkach zagranicznych w wypiekach ciast i tortów. Od 2020 prowadzi intensywne szkolenia, kursy indywidualne i warsztaty w zakresie monoporcji, słodkich stołów, słodkich wypieków i konfekcji czekoladowej. Zrealizowała ponad 200h szkoleniowych w ciągu ostatnich 24 m-cy liczone od daty rozpoczęcia realizacji usługi z ww. obszarów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W cenie szkolenia zapewnione są wszystkie niezbędne, będące najwyższej jakości składniki i produkty spożywcze.

Uczestnik otrzyma imienny certyfikat ukończenia szkolenia.

Uczestnik otrzyma skrypt z przepisami w wersji papierowej.

Skrypt będzie przekazany najpóźniej w dniu rozpoczęcia szkolenia

Warunki uczestnictwa

Uczestnik nie musi posiadać wiedzy i doświadczenia we wskazanych zakresach.

Uczestnik ma obowiązek zapisania się na usługę przez BUR co najmniej na 1 dzień przed rozpoczęciem realizacji usługi.

Uczestnik wyraża zgodę na rejestrowanie dźwięku oraz obrazu podczas szkolenia na potrzeby przeprowadzenia walidacji. Uczestnik będzie poinformowany o celach nagrywania.

Wymagana obecność na poziomie minimum 80%.

Organizator zapewnia realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027. Zatem uczestnik ze szczególnymi potrzebami powinien na co najmniej 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem kursu zgłosić Organizatorowi dodatkowe wymagania/swoje potrzeby umożliwiające mu udział w usłudze.

Informacje dodatkowe

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa z dofinansowaniem może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

Podstawa zwolnienia z VAT: § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień - w przypadku dofinansowania w co najmniej 70%.

W przypadku braku dofinansowania lub dofinansowania na poziomie niższym niż 70% - do ceny usługi należy doliczyć 23% VAT.

Kurs nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności Organizator nie pokrywa oraz nie dokonuje zwrotu kosztów związanych z dojazdem uczestnika na usługę, jego zakwaterowaniem oraz wyżywieniem.

Adres

ul. Rzędziana 18
11-041 Olsztyn
woj. warmińsko-mazurskie

LULU Pracownia Cukiernicza (Sweet Event Justyna Rek)

Walidacja pod adresem: ul. Rzędziana 18, 11-041 Olsztyn

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Miejsce spełnia bezpieczne i higieniczne warunki pracy.

Kontakt



JUSTYNA REK

E-mail szkolenia@cukiernialulu.pl

Telefon (+48) 502 093 002