



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 047 ocen

## PODSTAWY CUKIERNICTWA OD A DO Z - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/03/20/17498/3424791

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 24.06.2026 do 25.06.2026

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

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do: <ul style="list-style-type: none"><li>cukierników, kucharzy, pastry chefów</li><li>właścicieli i pracowników cukierni, kawiarni i firm cateringowych</li><li>osób planujących zdobycie kwalifikacji:<ul style="list-style-type: none"><li>„Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – zero waste”</li></ul></li><li>osób zainteresowanych ograniczeniem marnowania żywności i wdrażaniem ekologicznych rozwiązań w gastronomii</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	16-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	22
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do uzyskania kwalifikacji takich jak „Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – zero waste” poprzez rozwój umiejętności projektowania i produkcji deserów z wykorzystaniem zasad zrównoważonego rozwoju, minimalizacji strat surowców, ograniczenia odpadów oraz efektywnego zarządzania zasobami i energią.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik projektuje i wykonuje desery zgodnie z zasadami zero waste i zrównoważonego rozwoju.	Omawia zasady minimalizacji strat surowców i niemarnowania żywności	Wywiad swobodny
	Projektuje deser z wykorzystaniem pełnego surowca	Prezentacja
stosuje ekologiczne techniki produkcji i zarządzania zasobami w gastronomii.	uzasadnia wybór składników pod kątem ekologii (lokalność, sezonowość)	Wywiad swobodny
	Dobiera technologie ograniczające zużycie energii i odpadów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje zasady komunikacji interpersonalnej.	Wykorzystuje resztki produkcyjne do nowych wyrobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Współpracuje w zespole zgodnie z zasadami odpowiedzialności środowiskowej	Wywiad swobodny
	Posiada kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania pracy w zespole, odpowiednio reaguje w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

#### Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów

uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa

# Program

Szkolenie skierowane jest do:

- cukierników, kucharzy, pastry chefów
- właścicieli i pracowników cukierni, kawiarni i firm cateringowych
- osób planujących zdobycie kwalifikacji:
  - „Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – zero waste”
- osób zainteresowanych ograniczeniem marnowania żywności i wdrażaniem ekologicznych rozwiązań w gastronomii

## Program szkolenia

### Część teoretyczna 7 godzin dydaktycznych

1. Wprowadzenie do zielonej gospodarki w gastronomii
2. Zasady zero waste i niemarnowania żywności
3. Zrównoważony dobór surowców (lokalność, sezonowość, ślad węglowy)
4. Planowanie produkcji w celu minimalizacji strat
5. Ekologiczne technologie przechowywania i obróbki (fermentacja, suszenie, mrożenie)
6. Zarządzanie odpadami i ponowne wykorzystanie surowców
7. Tworzenie „zielonych miejsc pracy” w gastronomii

### Część praktyczna 16 godzin dydaktycznych

1. Przygotowanie deserów z wykorzystaniem pełnych surowców (zero waste)
2. Tworzenie monoporcji/deserów bankietowych z minimalną ilością odpadów
3. Wykorzystanie resztek produkcyjnych (np. cake pops, dekoracje)
4. Dobór ekologicznych składników i zamienników
5. Zastosowanie energooszczędnych urządzeń
6. Projektowanie deserów zgodnych z ideą zrównoważonego rozwoju
7. Prezentacja i serwis wyrobów z użyciem ekologicznych materiałów

Walidacja usługi.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny 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).

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym, praca w grupach.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do uzyskania kwalifikacji takich jak „Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – zero waste” poprzez rozwój umiejętności projektowania i produkcji deserów z wykorzystaniem zasad zrównoważonego rozwoju, minimalizacji strat surowców, ograniczenia odpadów oraz efektywnego zarządzania zasobami i energią.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 14</b> Przywitanie i poznanie uczestników	Maciej Rosiński	24-06-2026	09:00	09:15	00:15
<b>2 z 14</b> Wprowadzenie do zielonych kompetencji i zero waste	Maciej Rosiński	24-06-2026	09:15	10:45	01:30
<b>3 z 14</b> Zrównoważone surowce i planowanie produkcji	Maciej Rosiński	24-06-2026	10:45	12:15	01:30
<b>4 z 14</b> Przerwa	Maciej Rosiński	24-06-2026	12:45	13:00	00:15
<b>5 z 14</b> Techniki ograniczania strat i zarządzanie odpadami	Maciej Rosiński	24-06-2026	13:00	14:15	01:15
<b>6 z 14</b> Przerwa	Maciej Rosiński	24-06-2026	14:15	14:30	00:15
<b>7 z 14</b> Przygotowanie baz deserów (praktyka)	Maciej Rosiński	24-06-2026	14:30	17:30	03:00
<b>8 z 14</b> Produkcja deserów zero waste (praktyka)	Maciej Rosiński	25-06-2026	09:00	10:30	01:30
<b>9 z 14</b> Przerwa	Maciej Rosiński	25-06-2026	10:30	10:45	00:15
<b>10 z 14</b> Wykorzystanie resztek i alternatywne zastosowania	Maciej Rosiński	25-06-2026	10:45	13:30	02:45
<b>11 z 14</b> Przerwa	Maciej Rosiński	25-06-2026	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>12 z 14</b> Projektowanie i prezentacja deserów	Maciej Rosiński	25-06-2026	14:00	16:30	02:30
<b>13 z 14</b> Walidacja efektów uczenia się i podsumowanie	Maciej Rosiński	25-06-2026	16:30	17:15	00:45
<b>14 z 14</b> Podsumowanie szkolenia oraz wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	25-06-2026	17:15	17:30	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	2 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	2 800,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	127,27 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	127,27 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	0,00 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. 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. 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. W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadził 89 szkoleń w tematyce cukierniczej, ilość osób przeszkolonych w ostatnich 5 latach: 550.  
Wykształcenie - wyższe pedagogiczne.  
Prowadzący posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

### Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, 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
- 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

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



### Anna Wojanowska

**E-mail** [anna@sweetdecor.pl](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601

