



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 073 oceny

PODSTAWY CUKIERNICTWA OD A DO Z - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/03/20/17498/3424791

- 📍 Radzionków
- 🍽 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 22:00 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
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do osób chcących nabyć lub rozwinąć kompetencje w zakresie podstaw cukiernictwa, w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none">osób początkujących zainteresowanych pracą w branży cukierniczej,cukierników i pracowników gastronomii chcących uporządkować i poszerzyć podstawowe umiejętności,właścicieli i pracowników cukierni, kawiarni i firm cateringowych,osób planujących rozwój zawodowy w kierunku produkcji deserów i wypieków. <p>Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie – szkolenie dostosowane jest do poziomu podstawowego.</p>
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	16-06-2026
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

Usługa przygotowuje uczestnika do wykonywania podstawowych prac cukierniczych poprzez przygotowanie komponentów, wykonywanie deserów i wypieków, dekorowanie wyrobów oraz organizację pracy na stanowisku, co prowadzi do nabycia kompetencji w zakresie podstaw cukiernictwa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe procesy i techniki stosowane w cukiernictwie.	omawia składniki wykorzystywane w cukiernictwie	Wywiad swobodny
	wyjaśnia procesy technologiczne (pieczenie, chłodzenie, ubijanie)	Wywiad swobodny
	rozdziela rodzaje deserów i wypieków	Wywiad swobodny
Przygotowuje podstawowe komponenty cukiernicze.	wykonuje kremy i masy	Prezentacja
	przygotowuje ciasta bazowe	Prezentacja
	dobiera składniki do receptur	Prezentacja
	przygotowuje monoporcje i wypieki	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje desery zgodnie z recepturą.	stosuje techniki cukiernicze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	kontroluje proces produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera dekoracje	Prezentacja
Dekoruje wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami estetyki.	stosuje techniki wykończeniowe	Prezentacja
	komponuje wygląd deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje pracę podczas realizacji zadań cukierniczych.	planuje kolejność działań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	organizuje stanowisko pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	kontroluje czas	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Współpracuje w zespole podczas realizacji produkcji cukierniczej.	komunikuje się z zespołem	Wywiad swobodny
	współdziała przy zadaniach	Wywiad swobodny
	reaguje na problemy	Wywiad swobodny

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

Szkolenie skierowane jest do osób chcących nabyć lub rozwinąć kompetencje w zakresie podstaw cukiernictwa, w szczególności:

- osób początkujących zainteresowanych pracą w branży cukierniczej,
- cukierników i pracowników gastronomii chcących uporządkować i poszerzyć podstawowe umiejętności,
- właścicieli i pracowników cukierni, kawiarni i firm cateringowych,
- osób planujących rozwój zawodowy w kierunku produkcji deserów i wypieków.
- Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie – szkolenie dostosowane jest do poziomu podstawowego.

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.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego, prezentacji oraz 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.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Przerwy ujęte w harmonogramie nie wchodzą w czas trwania szkolenia są kosztem kwalifikowanym.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy oraz krzesło obrotowe wraz z niezbędnym sprzętem cukierniczym.

Usługa przygotowuje uczestnika do wykonywania podstawowych czynności cukierniczych obejmujących przygotowanie komponentów, produkcję deserów i wypieków, dekorowanie wyrobów oraz organizację pracy, co prowadzi do rozwoju kompetencji w obszarze cukiernictwa.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 14

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Przywitanie i poznanie uczestników	Maciej Rosiński	24-06-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 14 Wprowadzenie do zielonych kompetencji i zero waste	Maciej Rosiński	24-06-2026	09:15	10:45	01:30
3 z 14 Zrównoważone surowce i planowanie produkcji	Maciej Rosiński	24-06-2026	10:45	12:15	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 14 Przerwa	Maciej Rosiński	24-06-2026	12:45	13:00	00:15
5 z 14 Techniki ograniczania strat i zarządzanie odpadami	Maciej Rosiński	24-06-2026	13:00	14:15	01:15
6 z 14 Przerwa	Maciej Rosiński	24-06-2026	14:15	14:30	00:15
7 z 14 Przygotowanie baz deserów (praktyka)	Maciej Rosiński	24-06-2026	14:30	17:30	03:00
8 z 14 Produkcja deserów zero waste (praktyka)	Maciej Rosiński	25-06-2026	09:00	10:30	01:30
9 z 14 Przerwa	Maciej Rosiński	25-06-2026	10:30	10:45	00:15
10 z 14 Wykorzystanie resztek i alternatywne zastosowania	Maciej Rosiński	25-06-2026	10:45	13:30	02:45
11 z 14 Przerwa	Maciej Rosiński	25-06-2026	13:30	14:00	00:30
12 z 14 Projektowanie i prezentacja deserów	Maciej Rosiński	25-06-2026	14:00	16:30	02:30
13 z 14 Walidacja usługi - wywiad swobodny, prezentacja oraz obserwacja w warunkach symulowanych.	Maciej Rosiński	25-06-2026	16:30	17:15	00:45
14 z 14 Podsumowanie szkolenia oraz wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	25-06-2026	17:15	17:30	00:15

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	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. 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

Telefon (+48) 507 845 601