



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 084 oceny

CANDY BAR - PRODUKCJA I ARANŻACJA - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/03/24/17498/3431803

- 📍 Radzionków
- 👤 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 24:00 h
- 📅 07.11.2026 do 08.11.2026

2 800,00 PLN brutto
2 800,00 PLN netto
116,67 PLN brutto/h
116,67 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób chcących nabyć lub rozwinąć kompetencje w zakresie tworzenia deserów na słodkie stoły, w szczególności:

- cukierników, piekarzy oraz pracowników branży gastronomicznej,
- właścicieli i pracowników restauracji, kawiarni i firm cateringowych,
- osób zainteresowanych podnoszeniem kwalifikacji zawodowych w obszarze produkcji deserów bankietowych.

Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie – szkolenie dostosowane jest do poziomu podstawowego lub średniozaawansowanego.

Usługa adresowana jest również do uczestników projektów „Małopolski Pociąg do Kariery” oraz „Kierunek – Rozwój”.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

26-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

24

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 samodzielnego projektowania i wykonywania słodkich stołów (Candy Bar) poprzez dobór deserów, przygotowanie wyrobów cukierniczych (m.in. makaroników, monoporcji, tartaletek, cakesicles), stosowanie różnych stylów aranżacji, komponowanie estetycznego układu stołu oraz planowanie pracy i przygotowanie oferty dla klienta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady projektowania i organizacji słodkich stołów (Candy Bar).	omawia zasady kompozycji i kolorystyki	Wywiad swobodny
	opisuje style aranżacji słodkich stołów	Wywiad swobodny
	wyjaśnia zasady planowania ilości wyrobów	Wywiad swobodny
	omawia podstawy przygotowania oferty (umowa, zadatki, kaucje)	Wywiad swobodny
Projektuje słodki stół zgodnie z wybraną koncepcją stylistyczną.	dobiera desery do koncepcji stołu	Prezentacja
	planuje układ i kompozycję wizualną	Prezentacja
	uzasadnia dobór kolorystyki i dekoracji	Wywiad swobodny
Wykonuje desery bankietowe zgodnie z technologią cukierniczą.	przygotowuje makaroniki, monoporcje i tartaletki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje musy, kremy i galaretki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje cakesicles, lolpopsy i pate choux	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje techniki cukiernicze zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dekoruje desery i komponuje zestawy zgodnie z zasadami estetyki.	dobiera elementy dekoracyjne (owoce, susz, dodatki)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady kolorystyki i kompozycji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	tworzy spójny wizualnie zestaw deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Aranżuje słodki stół z wykorzystaniem dostępnych elementów.	dobiera naczynia i elementy dekoracyjne	Prezentacja
	organizuje przestrzeń ekspozycyjną	Prezentacja
	komponuje finalny układ stołu	Prezentacja
Organizuje pracę przy realizacji słodkiego stołu.	planuje kolejność przygotowania deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dostosowuje pracę do liczby osób w zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
	kontroluje czas realizacji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole podczas realizacji słodkiego stołu.	komunikuje się z uczestnikami	Wywiad swobodny
	realizuje zadania w grupie	Wywiad swobodny
	współdziała przy aranżacji stołu	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 tworzenia deserów na słodkie stoły, w szczególności:

- cukierników, piekarzy oraz pracowników branży gastronomicznej,
- właścicieli i pracowników restauracji, kawiarni i firm cateringowych,
- osób zainteresowanych podnoszeniem kwalifikacji zawodowych w obszarze produkcji deserów bankietowych.

Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie – szkolenie dostosowane jest do poziomu podstawowego lub średniozaawansowanego.

Usługa adresowana jest również do uczestników projektów „Małopolski Pociąg do Kariery” oraz „Kierunek – Rozwój”.

Cześć teoretyczna

- omówienie cech stylu ekspozycji przykład szkoleniowy
- zasady kompozycji
- dobór kolorystyki
- umowa o dzieło
- zadatki i kaucje
- planowanie ilości gotowych wyrobów
- planowanie pracy- co może oferować Klientowi mała 1 lub 2 osobowa firma
- co wykorzystać do aranżacji - naczynia, meble, coś z niczego

Cześć praktyczna

- Makaroniki cheesecake / pomarańcza / cynamon
- Mus zabaglione / galaretka prosecco / świeże owoce
- Mini serniczki pistacjowe
- Cakesicles Brownie / Czarna Porzeczka
- Tartaletka Prażona Gruszka / Mus Waniliowy / Kruszonka Piernikowa
- Lolpops Cytrusowe
- Pate Choux/Konfitura Wisniowa/Namelaka ubijany kokos
- Monoporcja Jogurtowa/ Żelka mango/ Biskopt earl grey
- Wspólna aranżacja słodkiego stołu

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

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym, kuchennym. Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego projektowania i wykonywania słodkich stołów (Candy Bar) poprzez dobór deserów, przygotowanie wyrobów cukierniczych (m.in. makaroników, monoporcji, tartaetek, cakesicles), stosowanie różnych stylów aranżacji, komponowanie estetycznego układu stołu oraz planowanie pracy i przygotowanie oferty dla klienta.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Przywitanie uczestników, omówienie programu szkolenia	Renata Skała	07-11-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 21 Omówienie cech stylu ekspozycji – przykłady szkoleniowe	Renata Skała	07-11-2026	09:30	10:15	00:45
3 z 21 Zasady kompozycji i dobór kolorystyki	Renata Skała	07-11-2026	10:15	11:00	00:45
4 z 21 Przerwa	Renata Skała	07-11-2026	11:00	11:30	00:30
5 z 21 Umowa o dzieło, zadatki i kaucje	Renata Skała	07-11-2026	11:30	12:00	00:30
6 z 21 Planowanie ilości wyrobów i organizacja pracy małej pracowni	Renata Skała	07-11-2026	12:00	13:00	01:00
7 z 21 Przerwa	Renata Skała	07-11-2026	13:00	13:30	00:30
8 z 21 Aranżacja słodkiego stołu – naczynia, meble, dekoracje	Renata Skała	07-11-2026	13:30	14:00	00:30
9 z 21 Makaroniki Cheesecake / Pomarańcza / Cynamon	Renata Skała	07-11-2026	14:00	15:30	01:30
10 z 21 Mus Zabaglione / Galaretką Prosecco / Świeże owoce	Renata Skała	07-11-2026	15:30	16:45	01:15
11 z 21 Mini serniczki pistacjowe	Renata Skała	07-11-2026	16:45	18:00	01:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 21 Cakesicles Brownie / Czarna Porzeczką	Renata Skała	08-11-2026	09:00	10:30	01:30
13 z 21 Tartaletka Prażona Gruszka / Mus Waniliowy / Kruszonka Piernikowa	Renata Skała	08-11-2026	10:30	12:00	01:30
14 z 21 Przerwa	Renata Skała	08-11-2026	12:00	12:30	00:30
15 z 21 Lollipops Cytrusowe	Renata Skała	08-11-2026	12:30	13:15	00:45
16 z 21 Pate Choux / Konfitura Wiśniowa / Namelaka ubijany kokos	Renata Skała	08-11-2026	13:15	14:30	01:15
17 z 21 Przerwa	Renata Skała	08-11-2026	14:30	15:00	00:30
18 z 21 Monoporcja Jogurtowa / Żelka Mango / Biszkopt Earl Grey	Renata Skała	08-11-2026	15:00	16:30	01:30
19 z 21 Wspólna aranżacja słodkiego stołu	Renata Skała	08-11-2026	16:30	17:15	00:45
20 z 21 Podsumowanie szkolenia, test post, omówienie wykonanych prac	Renata Skała	08-11-2026	17:15	17:45	00:30
21 z 21 Walidacja efektów uczenia się	-	08-11-2026	17:45	18:00	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	116,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	116,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Renata Skąła

Ekspert z zakresu cukiernictwa, właścicielka cukierni i kawiarni SKAŁA. Od lat związana z branżą cukierniczą, na co dzień zarządza cukiernią oraz prowadzi szkolenia w swojej pracowni w Zawierciu. Posiada wykształcenie w zawodzie cukiernik. Kwalifikacje zawodowe potwierdza uzyskany w 2018 roku dyplom Mistrza w zawodzie cukiernik. Ukończyła kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu, co potwierdza jej przygotowanie do prowadzenia zajęć dydaktycznych. Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku. Prowadzi średnio 6 szkoleń rocznie, szkoląc około 75 uczestników. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed rozpoczęciem świadczenia usług.

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
- 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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601