



Akademia Rozwoju
Agata Wójcik

★★★★★ 4,8 / 5

202 oceny

Słodka Alchemia – Sztuka Nowoczesnego Deseru

Numer usługi 2026/03/24/161889/3433325

📍 Węgierska Górka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 14 h

📅 11.04.2026 do 11.04.2026

2 625,00 PLN brutto

2 625,00 PLN netto

187,50 PLN brutto/h

187,50 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich pracujących lub planujących pracę w branży gastronomicznej. W szczególności cukierników, kucharzy, szefów kuchni, pracowników kawiarni, restauracji i cukierni, a także osób pełnoletnich uczniów szkół gastronomicznych oraz wszystkie osoby zainteresowane rozwojem w obszarze nowoczesnego cukiernictwa i sztuki deserowej
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	10-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	14
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów zgodnych z aktualnymi trendami gastronomicznymi. Uczestnicy nauczą się planować kompozycję smakową i wizualną deseru, dobierać odpowiednie techniki oraz składniki, a także estetycznie prezentować gotowe desery.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje techniki wykorzystywane w nowoczesnym cukiernictwie restauracyjnym	rozpoznaje technikę na podstawie opisu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	przyporządkowuje technikę do komponentu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Dobiera techniki cukiernicze odpowiednie do obróbki sezonowych i lokalnych składników stosowanych w deserach restauracyjnych.	identyfikuje produkt jako lokalny lub sezonowy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	przyporządkowuje wskazany składnik do właściwej techniki jego przetwarzania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Opisuje etapy projektowania nowoczesnego deseru	Wskazuje kolejność działań przy projektowaniu nowoczesnego deseru	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Dobiera odpowiednie bazy i struktury do koncepcji deseru	selekcjonuje właściwe elementy do określonego stylu deseru	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	analizuje opis i wskazuje poprawny zestaw składników.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Dobiera techniki dekoracyjne i wykończeniowe do rodzaju deseru.	rozpoznaje techniki (np. polewa lustrzana, ciasto miodowe, cygaretkowe),	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje odpowiednie wykończenie do formy podania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Określa poprawną kolejność przygotowania i składania deseru	układa działania w logiczną kolejność	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje etap wymagający chłodzenia lub wcześniejszego przygotowania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje zasady organizacji pracy w kuchni podczas przygotowywania deserów	wybiera właściwy sposób organizacji pracy z podanych opcji,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje błędy w planowaniu lub współpracy w zadaniu opisowym	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

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
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Akademia Rozwoju Agata Wójcik
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Akademia Rozwoju Agata Wójcik

Program

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie testu elektronicznego z wynikiem generowanym automatycznie.

Test bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Walidacja online zostanie przeprowadzona w Microsoft Forms, a wyniki testu zostaną wygenerowane automatycznie przez wbudowany mechanizm oceny odpowiedzi. Test składał się z pytań o typie "choice" w trybie single-answer selection (jednokrotnego wyboru). Każde pytanie będzie przypisaną jedną prawidłową odpowiedź, skonfigurowaną na etapie tworzenia formularza. Mechanizm automatycznej walidacji w Microsoft Forms działa na zasadzie porównania odpowiedzi użytkownika z wcześniej zdefiniowaną wartością poprawną. System wykorzystuje algorytm oceny warunkowej, który:

A. Rejestruje odpowiedzi użytkownika i porównuje je z predefiniowaną bazą poprawnych odpowiedzi.

B. Automatycznie przypisuje punktację na podstawie poprawności udzielonych odpowiedzi, zgodnie z wcześniej określonymi wagami.

C. Generuje wynik końcowy, który jest dostępny natychmiast po zakończeniu testu.

D. Cały proces oceny odbywa się bez interwencji użytkownika dzięki wbudowanym funkcjom przetwarzania danych w Microsoft Forms, zapewniając obiektywną i zautomatyzowaną analizę wyników. System samodzielnie zlicza poprawne odpowiedzi i generuje końcowy wynik testu w arkuszu Excel.

W trakcie szkolenia przewidziana jest przerwa 30 min. (wliczona w czas szkolenia).

Cena usługi to koszt przypadający na jednego uczestnika.

Moduł 1. Wprowadzenie i organizacja pracy

- przywitanie uczestników
- omówienie celu szkolenia i zakresu
- organizacja stanowiska pracy
- zasady pracy w procesie przygotowania deserów restauracyjnych

Moduł 2. Podstawy nowoczesnych deserów restauracyjnych

- charakterystyka nowoczesnych deserów restauracyjnych
- zasady łączenia smaków i tekstur
- wykorzystanie produktów sezonowych i lokalnych
- dobór składników do deserów premium

Moduł 3. Przygotowanie półproduktów

- przygotowanie baz do deserów
- przygotowanie kremów i ganache – wykonanie i zastosowanie
- przygotowanie wkładów i elementów uzupełniających
- kontrola konsystencji i jakości półproduktów

Moduł 4. Techniki cukiernicze w deserach nowoczesnych

- przygotowanie polewy lustrzanej
- techniki dekoracyjne (ciasto cygaretkowe, elementy miodowe)
- zastosowanie dekoracji w deserach restauracyjnych
- estetyka i precyzja wykonania

Moduł 5. Składanie deserów restauracyjnych

- planowanie budowy deseru
- kolejność składania elementów
- łączenie struktur i smaków
- zachowanie estetyki i proporcji

Moduł 6. Wykończenie i serwis deserów

- finalne wykończenie deserów
- estetyka podania w restauracji
- przygotowanie deseru do wydania
- powtarzalność i jakość produktu

Walidacja

Warunki organizacyjne

Szkolenie będzie przeprowadzone w grupie kilkusobowej i będzie miało charakter warsztatowy połączony z przekazaniem wiedzy teoretycznej. Szkolenie odbywać się w odpowiednio wyposażonej przestrzeni szkoleniowej, zapewniającej komfortowe warunki do nauki. Uczestnicy mają dostęp do materiałów. Usługa będzie realizowana w godzinach dydaktycznych. Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie i organizacja pracy	SEBASTIAN STEMPAK	11-04-2026	08:00	08:45	00:45
2 z 10 Podstawy nowoczesnych deserów restauracyjnych	SEBASTIAN STEMPAK	11-04-2026	08:45	09:30	00:45
3 z 10 Przerwa kawowa	SEBASTIAN STEMPAK	11-04-2026	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 10 Przygotowanie półproduktów	SEBASTIAN STEMPAK	11-04-2026	09:45	12:45	03:00
5 z 10 Techniki cukiernicze w deserach nowoczesnych	SEBASTIAN STEMPAK	11-04-2026	12:45	13:30	00:45
6 z 10 Przerwa obiadowa	SEBASTIAN STEMPAK	11-04-2026	13:30	14:30	01:00
7 z 10 Składanie deserów restauracyjnych	SEBASTIAN STEMPAK	11-04-2026	14:30	16:30	02:00
8 z 10 Przerwa kawowa	SEBASTIAN STEMPAK	11-04-2026	16:30	16:45	00:15
9 z 10 Wykończenie i serwis deserów	SEBASTIAN STEMPAK	11-04-2026	16:45	17:30	00:45
10 z 10 walidacja	-	11-04-2026	17:30	18:30	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 625,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 625,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	187,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	150,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

200,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

SEBASTIAN STEMPAK

Trener posiada ponad piętnastoletnie doświadczenie zawodowe w gastronomii, zdobywane w renomowanych restauracjach i hotelach w Krakowie oraz Zakopanem. Doświadczenie budował m.in. w Hotelu Starym – Restauracji „Trzy Rybki”, Hotelu Galaxy, Hotelu Legend, Restauracji „Międzomiastowa”, Hotelu Aries – Restauracji HALKA, Zamku w Przegorzałach oraz w restauracjach Nota Resto, Molám i Artesse by Juanlu Fernández. Pełnił funkcje szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni oraz szefa cukierni, odpowiadając za tworzenie autorskich kart menu, sezonowych kompozycji dań, standaryzację receptur oraz kontrolę kosztów i rentowności pozycji w menu. Posiada doświadczenie w opracowywaniu i wdrażaniu nowych dań do oferty restauracyjnej oraz szkoleniu zespołów z zakresu technologii przygotowania potraw. Od lat współpracuje z lokalami gastronomicznymi przy tworzeniu kart menu i wdrażaniu pracowników do nowych koncepcji kulinarnych. Prowadzi warsztaty kulinarne „Zamieszani” oraz szkolenia w ramach Fundacji Polskiego Instytutu Wsparcia Zawodowego. Laureat konkursów kulinarnych, w tym Mistrzostw Polski w Cukiernictwie Expo Sweet (III miejsce), wyróżniony w przewodniku Michelin 2024 oraz w plebiscycie FineDining Week. Posiada doświadczenie w pracy w restauracjach wyróżnianych na rynku gastronomicznym oraz w środowisku wysokich standardów jakości. W pracy szkoleniowej koncentruje się na komponowaniu dań sezonowych, standaryzacji receptur oraz zapewnieniu powtarzalności i rentowności potraw w warunkach restauracyjnych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Scenariusz szkolenia

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych,

W ramach walidacji prowadzony jest elektroniczny test generujący automatycznie wyniki.

Podstawa do zwolnienia z usługi z VAT: art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o VAT oraz paragraf 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku.

Wszelkie materiały (teksty, grafiki, zdjęcia itp.) przedstawione w niniejszej Karcie usługi są objęte prawem autorskim i podlegają ochronie na mocy „Ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych” z dnia 4 lutego 1994 r. (t.j. Dz.U. 2022 poz. 2509). Kopiowanie, przetwarzanie, rozpowszechnianie tych materiałów w całości lub w części bez zgody Akademia Rozwoju Agata Wójcik jest zabronione.

Adres

os. Osiedle XX-lecia II RP 6
34-350 Węgierska Górka
woj. śląskie

Kontakt



Agata Wójcik

E-mail biuro@twojrozwoj.com

Telefon (+48) 609 499 941