



Monoporcje PREMIUM - szkolenie z innowacyjnych technik cukierniczych - ZERO WASTE. Rozwój zielonych kwalifikacji

Numer usługi 2026/03/27/17498/3442203

5 260,00 PLN brutto
5 260,00 PLN netto
239,09 PLN brutto/h
239,09 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

📍 Radzionków
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 22:00 h
📅 22.06.2026 do 23.06.2026

★★★★★ 4,8 / 5

1 062 oceny

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania deserów - Monoporcji Premium przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i wykonanie deserów - Monoporcji przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie" tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

15-06-2026

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 do nabycia umiejętności w ramach minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste; szkolenie ma celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami. Usługa przygotowuje do nabycia kwalifikacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy monoporcje z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady.	Omawia analizę strat surowcowych przed i po szkoleniu, a także sposoby na ich minimalizację.	Wywiad swobodny
	Wskazuje wykorzystanie resztek produkcyjnych w nowych wyrobach cukierniczych lub alternatywnych zastosowaniach zgodnych z zasadami zero waste.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Tworzy nowe wyroby cukiernicze - monoporcje, przy maksymalnym możliwym ograniczeniu marnowania żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych uwzględniając zasady zielonej gospodarki i tworzenia "zielonych miejsc pracy".	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia wybór surowców i składników do produkcji monoporcji,	Wywiad swobodny
Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość, lokalność i ślad węglowy.	Charakteryzuje sezonowość, lokalność oraz ślad węglowy w doborze produktów.	Wywiad swobodny
	Uzasadnia swój wybór w oparciu o dostępne dane dotyczące pochodzenia surowców oraz ich wpływu na środowisko oraz strategii minimalizacji negatywnych skutków produkcji żywności.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Stosuje ekologiczne techniki przechowywania i obróbki żywności, takie jak fermentacja, suszenie oraz energooszczędne mrożenie szokowe.</p>	<p>Obsługuje zamrażarki szokowe, tzw. szokówki, które pozwalają na szybkie zamrażanie tym samym powodują oszczędność energii,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Obsługuje suszarkę do żywności, która przedłuża trwałość produktów spożywczych, np. warzyw, owoców czy ziół.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Stosuje suszone składniki jako przyprawy, dodatki do dań lub przekąski, co zapobiega marnowaniu żywności.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Wdraża strategię efektywnego zarządzania surowcami w cukiernictwie, stosując zasadę FIFO (First In, First Out) i planując zakupy w sposób redukujący marnowanie żywności.</p> <p>Ocena wpływu cukiernictwa na środowisko, wskazując działania ograniczające emisję CO₂ i zmniejszające ilość plastiku w produkcji.</p>	<p>charakteryzuje zasady FIFO (First In, First Out),</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>omawia plan zakupów w celu minimalizacji strat surowcowych,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>omawia plan organizacji magazynu, kontroli zapasów oraz optymalizacji zużycia składników w produkcji monoporcji,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>charakteryzuje ślad węglowy używanych surowców i metod produkcji,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>omawia redukcję plastiku w opakowaniach i narzędziach cukierniczych,</p> <p>charakteryzuje alternatywne, ekologiczne, rozwiązania (np. biodegradowalne opakowania, surowce o niższym śladzie węglowym),</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Komponuje monoporcje w sposób zrównoważony, łącząc smaki, tekstury i aromaty oraz stosując techniki dekoracyjne zgodne z ideą zero waste.</p>	<p>Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod, dobiera w odpowiedni sposób aromaty, wykonuje dekoracje na monoporcjach z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca,</p>	<p>Prezentacja</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wykorzystuje odpady spożywcze w procesie cukierniczym, tworząc musy, żele, dekoracje i bazy deserowe z resztek surowców.</p>	<p>charakteryzuje listę surowców, które zwykle są marnowane, oraz sposoby ich ponownego wykorzystania,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>wykorzystuje resztki jako bazę do deserów,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>stosuje minimum dwie metody przetwarzania resztek w nowe elementy monoporcji,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Stosuje energooszczędne technologie w cukiernictwie.</p>	<p>charakteryzuje wartość zużycia energii dla wybranych urządzeń w porównaniu do ich tradycyjnych odpowiedników,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>omawia sposoby maksymalizacji efektywności energetycznej w procesie produkcji monoporcji,</p> <p>Obsługuje energooszczędne urządzenia takie jak: zmywarka z trybem oszczędzania wody i energii wyposażone w funkcje eco (oszczędność wody i energii w procesie mycia naczyń, co jest istotne w kontekście zielonych kompetencji); wyciskarka wolnoobrotowa do różnych części owoców w tym tych mniej atrakcyjnych wizualnie (np. obitych), blender wysokoobrotowy - umożliwiający wykorzystywanie całych owoców, w tym skórek, nasion, a nawet łydyg, tworząc z nich musy, żele; płyty grzewcze - indukcyjne, które szybko się nagrzewają i zużywają mniej energii niż tradycyjne kuchenki gazowe czy elektryczne, ograniczając zużycie energii podczas gotowania, co wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju, piece konwekcyjne (umożliwiają oszczędność energii poprzez szczelnie zamknięte systemy i zoptymalizowany, oszczędzający czas proces pieczenia);</p>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Opracowuje ekologiczne strategie produkcji cukierniczej, optymalizując zużycie energii, wody i surowców oraz minimalizując odpady.</p>	<p>sporządza plan ekologicznej produkcji monoporcji z uwzględnieniem wyliczeń oszczędności energii i wody,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>omawia efektywność wykorzystania surowców w procesie cukierniczym oraz sposoby na redukcję strat,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Obsługuje urządzenia gastronomiczne zgodnie z zasadami zielonej gospodarki, dbając o ich efektywność energetyczną i ograniczenie emisji szkodliwych substancji.</p>	<p>charakteryzuje zużycie energii przez wybrane urządzenia oraz sposoby jego optymalizacji,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>stosuje zasady energooszczędnej eksploatacji sprzętu (np. właściwe ustawienia temperatury, dobór trybów pracy, ograniczenie czasu bezczynności),</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>charakteryzuje sposoby ograniczania emisji szkodliwych substancji poprzez odpowiedni dobór i konserwację sprzętu,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Wdraża praktyki zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy, przekazując wiedzę współpracownikom i promując inicjatywy na rzecz ograniczania odpadów.</p> <p>Współpracuje z dostawcami i wybiera ekologiczne produkty, ograniczając zużycie plastiku i wspierając gospodarkę cyrkularną.</p>	<p>omawia działania podjęte w celu wdrożenia zasad zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>prezentuje krótką instrukcję dla grupy szkoleniowej na temat jednej z praktyk zrównoważonego cukiernictwa.</p> <p>charakteryzuje dostępne produkty i opakowania pod kątem ich wpływu na środowisko (np. biodegradowalność, możliwość recyklingu, pochodzenie surowców),</p>	<p>Prezentacja</p> <p>Wywiad swobodny</p>
	<p>omawia metody wyboru dostawców oparte na kryteriach ekologicznych, takich jak lokalność, minimalizacja opakowań plastikowych i redukcja emisji CO₂,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	pracuje w zespole,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	buduje pozytywne relacje zawodowe,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozwiązuje konflikty,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku cukierniczym,	Obserwacja w warunkach symulowanych

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 dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania deserów bankietowych przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i wykonanie deserów - Monoporcji przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie" tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Program szkolenia:

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna: 5 godzin dydaktycznych

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje
- 2) Omówienie szkolenia w kontekście zasad zrównoważonej gospodarki odpadami - przygotowanie stanowiska pracy.
- 3) Przygotowanie maszyn i urządzeń, omówienie ich funkcjonalności niezbędnych do produkcji deserów w tym zastosowanie maszyn i urządzeń, które pomagają nie tylko w efektywnej obróbce składników, ale także w ograniczaniu odpadów i oszczędzaniu energii, co przekłada się na zasady zielonej gospodarki.
- 4) Omówienie zastosowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych przy produkcji deserów przy uwzględnieniu zasad zero waste, w celu eliminacji szkodliwości odpadów oraz zmniejszenia ich objętości.
- 5) Omówienie zasad pracy z zachowaniem dbałości o środowisko naturalne takich jak: recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań. Składanie zamówień z uwzględnieniem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku.
- 6) Omówienie zasad kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasad segregacji odpadów- jako kluczowych metod wdrażania ekologicznych praktyk.
- 7) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 8) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna: 17 godzin dydaktycznych

1) Praca z recepturami, omówienie surowców i etapów wykonania potraw stosując zasady zero –waste począwszy od wyboru produktu poprzez jego obróbkę po wykorzystanie odpadu.

2) Przygotowanie deserów monoporcji – z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, stosując zasady zrównoważonej gospodarki.

3) Przygotowanie podstaw monoporcji:

Mango / cytryna / biała czekolada, Ciemna czekolada / pomarańcza / ziarna kakaowca

Ser / figa / marakuja, Chałwa / wiśnia / biała czekolada

Czekolada 70% / piernik/ śliwka, Wanilia / truskawka / mięta

Jogurt/ ananas/ pieprz

4) Wykonanie dekoracji na monoporcjach

Walidacja 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).

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie.

Egzamin końcowy - praktyczne zadanie zespołowe

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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

Warunki organizacyjne:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym, kuchennym. Uczestnicy podzieleni są na grupy w trakcie części praktycznej (2-4 osobowe, w zależności od ilości osób). Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Zielona gospodarka: zrównoważona konsumpcja i produkcja (SCP) – wiedza o ograniczaniu strat zasobów w procesach produkcji i konsumpcji.

Gospodarka odpadami i recykling – wiedza o systemowym podejściu do odpadów (planowanie, ograniczanie strumieni odpadowych, kierowanie do odzysku).

Efektywniejsza polityka gospodarki wodą i odpadami – wiedza o organizacji procesów i standardów postępowania, które wspierają redukcję odpadów i lepsze zarządzanie zasobami.

Gospodarka o obiegu zamkniętym (GOZ) – zapobieganie powstawaniu odpadów – wiedza o działaniach „u źródła” (prewencja odpadów), która w praktyce cukierniczej przekłada się na minimalizację strat i pełne wykorzystanie surowca.

Technologie: zbiórka i segregacja odpadów – wiedza o prawidłowej segregacji i organizacji strumieni odpadów w miejscu wytwarzania (pracownia/zakład).

Technologie: recykling – wiedza o kierowaniu odpadów do odzysku i doborze rozwiązań sprzyjających ponownemu wykorzystaniu materiałów.

Zasobooszczędność / efektywność materiałowa – wiedza o redukcji zużycia materiałów i racjonalnym gospodarowaniu surowcami (kluczowe dla niemarnowania żywności i ograniczania odpadów).

Usługa przygotowuje do nabycia umiejętności w ramach minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste; szkolenie ma celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami. Usługa przygotowuje do nabycia kwalifikacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Przywitanie i poznanie uczestników, omówienie celu szkolenia	Maciej Rosiński	22-06-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 20 Dobieranie aromatów, tekstur i połączeń smakowych - Omówienie metod tworzenia idealnych połączeń smakowych w monoporcjach.	Maciej Rosiński	22-06-2026	09:00	09:45	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 20 Nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje oraz omówienie technik przygotowania monoporcji.	Maciej Rosiński	22-06-2026	09:15	10:45	01:30
4 z 20 Zrównoważona gospodarka odpadami - Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami zero waste.	Maciej Rosiński	22-06-2026	10:45	12:15	01:30
5 z 20 Maszyny i urządzenia cukiernicze - Przegląd maszyn, ich funkcjonalności, zastosowanie w zielonej gospodarce.	Maciej Rosiński	22-06-2026	12:15	13:45	01:30
6 z 20 Przerwa	Maciej Rosiński	22-06-2026	13:45	14:00	00:15
7 z 20 Surowce i dodatki w deserach - Zastosowanie surowców w produkcji monoporcji, zasady zero waste.	Maciej Rosiński	22-06-2026	14:00	15:00	01:00
8 z 20 Zasady pracy z dbałością o środowisko - Recykling, kompostowanie, redukcja plastiku i jednorazowych opakowań.	Maciej Rosiński	22-06-2026	15:00	15:45	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>9 z 20 Metody kontroli stanu zapasów i segregacji odpadów.</p>	Maciej Rosiński	22-06-2026	15:45	16:00	00:15
<p>10 z 20 Przygotowanie receptur do monoporcji - Omówienie surowców i etapów przygotowania deserów, zgodnie z zasadą zero waste.</p>	Maciej Rosiński	22-06-2026	16:00	16:45	00:45
<p>11 z 20 Podsumowanie dnia i przygotowanie na dzień drugi - Omówienie osiągnięć dnia, wskazówki na dzień drugi, przygotowanie stanowiska.</p>	Maciej Rosiński	22-06-2026	16:45	17:00	00:15
<p>12 z 20 Omówienie technik dekoracji monoporcji, zachowanie kontrastów kolorystycznych.</p>	Maciej Rosiński	23-06-2026	09:45	10:30	00:45
<p>13 z 20 Przygotowanie monoporcji: Mango/cytryna/biała czekolada, czekolada/pomarańcza/ziarna kakaowca, ser/figa/marakuj a, chałwa/wiśnia/biała czekolada.</p>	Maciej Rosiński	23-06-2026	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>14 z 20</p> Przygotowanie monoporcji: Czekolada 70%/piernik/śliwka, wanilia/truskawka/mięta, jogurt/ananas/pieprz.	Maciej Rosiński	23-06-2026	11:15	12:45	01:30
<p>15 z 20</p> Przerwa	Maciej Rosiński	23-06-2026	12:45	13:00	00:15
<p>16 z 20</p> Kompetencje społeczne w pracy cukiernika - Budowanie relacji z klientem, komunikacja, zarządzanie zamówieniami, radzenie sobie ze stresem.	Maciej Rosiński	23-06-2026	13:00	13:45	00:45
<p>17 z 20</p> Wykonanie dekoracji na monoporcjach - Dekorowanie monoporcji z wykorzystaniem wcześniej przygotowanych elementów.	Maciej Rosiński	23-06-2026	13:45	15:15	01:30
<p>18 z 20</p> Wykończenie monoporcji - Finalizacja deserów, techniki dekoracji i składania monoporcji.	Maciej Rosiński	23-06-2026	15:15	17:00	01:45
<p>19 z 20</p> Podsumowanie szkolenia, omówienie poznanych zagadnień, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Maciej Rosiński	23-06-2026	17:00	17:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 20 Walidacja usługi	-	23-06-2026	17:15	17:30	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 260,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	239,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	239,09 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 2017. 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 2017. 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.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne;

Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy.

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
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601