



Szkolenie Słodka Sztuka z Misją – Torty Okolicznościowe i Ekologiczne Podejście do Dekoracji

Numer usługi 2026/03/30/178215/3447290

5 262,50 PLN brutto

5 262,50 PLN netto

328,91 PLN brutto/h

328,91 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

NAM S.C. Aneta
Nazarow-Sobik,
Natalia Przytuła,
Monika Babilas

📍 Rybnik / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 16 h

242 oceny

📅 27.06.2026 do 28.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych tworzeniem artystycznych tortów okazjonalnych z wykorzystaniem figurek dekoracyjnych oraz wdrażaniem zasad zrównoważonego rozwoju w pracy cukierniczej.

W szczególności oferta adresowana jest do:

- początkujących i średniozaawansowanych cukierników oraz osób zajmujących się dekorowaniem tortów,
- pracowników i właścicieli pracowni cukierniczych oraz lokali gastronomicznych,
- pasjonatów cukiernictwa, którzy chcą przekształcić swoją pasję w działalność opartą na świadomych, ekologicznych praktykach,
- uczestników programów aktywizacyjnych i zawodowych w branży gastronomicznej i kreatywnej.

Szkolenie nie wymaga wcześniejszego doświadczenia – uczestnicy zostaną krok po kroku wprowadzeni w techniki tworzenia tortów z figurkami oraz poznają metody ograniczania odpadów, racjonalnego gospodarowania surowcami i pracy z materiałami biodegradowalnymi lub wielorazowymi.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

26-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do projektowania i wykonywania tortów okazjonalnych z elementami figurek dekoracyjnych z wykorzystaniem technologii planowania produkcji cukierniczej, cyfrowych narzędzi dokumentowania procesu, analizy zużycia surowców oraz technologii ograniczania strat materiałowych zgodnie z kierunkami RIS 2030 i Programu Rozwoju Technologii WSL.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik opisuje etapy przygotowania tortu okazjonalnego oraz zasady jego dekorowania z wykorzystaniem figurki.	Wymienia kolejne fazy tworzenia tortu: przygotowanie bazy, tynkowanie, dekoracja, osadzenie figurki	Wywiad ustrukturyzowany
	Omawia rodzaje mas cukrowych, barwników i narzędzi wykorzystywanych w pracy cukierniczej	Wywiad ustrukturyzowany
Uczestnik dobiera narzędzia i materiały cukiernicze z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju.	Wskazuje produkty i akcesoria przyjazne środowisku (np. biodegradowalne opakowania, narzędzia wielorazowe)	Test teoretyczny
	Identyfikuje materiały cukiernicze umożliwiające ograniczenie marnowania surowców	Wywiad ustrukturyzowany
Uczestnik wykonuje figurkę dekoracyjną oraz elementy ozdobne zgodnie z zasadami estetyki, techniki i ekologii.	Samodzielnie modeluje prostą figurkę z masy cukrowej lub masy plastycznej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Zwraca uwagę na detale, trwałość i proporcje	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Pracuje w sposób uporządkowany, z dbałością o oszczędność materiałów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik wykonuje tort okazjonalny z dekoracją z figurką w sposób zgodny z zasadami higieny, estetyki i świadomego gospodarowania zasobami.</p>	<p>Prawidłowo przygotowuje tort do dekoracji (np. tynk, struktura, mocowanie)</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Stosuje techniki ograniczające straty produktów</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Organizuje stanowisko pracy z zachowaniem czystości i efektywności materiałowej</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik komunikuje klientowi zastosowane rozwiązania ograniczające zużycie surowców i powstawanie odpadów w procesie produkcji tortów.</p>	<p>Wskazuje przykłady komunikatów i rozwiązań promujących odpowiedzialność środowiskową</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Omawia korzyści płynące z wdrażania zielonych praktyk w branży cukierniczej</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	<p>Prezentuje swoją pracę jako element profesjonalnej, świadomej oferty</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
<p>Uczestnik komunikuje klientowi zastosowane rozwiązania ograniczające zużycie surowców i powstawanie odpadów w procesie produkcji tortów.</p> <p>Uczestnik stosuje procedury segregacji i prowadzi ewidencję odpadów powstałych podczas produkcji</p>	<p>Uczestnik przedstawia klientowi zastosowane rozwiązania ekologiczne</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Promuje odpowiedzialność środowiskową w relacji z klientem</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Uczestnik buduje relację z klientem</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Uczestnik uzasadnia wybór materiałów i technik pracy</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	<p>Zarządza odpadami</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	<p>Opracowuje procedury gospodarowania odpadami</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
<p>Uczestnik ocenia cykl życia surowców i produktów cukierniczych pod kątem ich wpływu na środowisko</p> <p>Uczestnik analizuje zużycie surowców w procesie przygotowania tortu i wskazuje działania ograniczające powstawanie strat materiałowych. Odniesienie do PRT: 3.1, 3.6, 4.2</p>	<p>Ocena cykl życia zasobów</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	<p>Identyfikuje miejsca powstawania strat surowców</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>Wskazuje metody ich ograniczenia</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik planuje proces produkcji tortu okazjonalnego z wykorzystaniem prostych rozwiązań technologicznych i cyfrowych, w sposób ograniczający straty materiałowe i poprawiający organizację pracy. Odniesienie do PRT: 3.1, 4.2</p> <p>Uczestnik organizuje pracę w pracowni cukierniczej zgodnie z zasadami zasobooszczędności, właściwego gospodarowania odpadami i racjonalnego wykorzystania materiałów. Odniesienie do PRT: 3.1, 3.3, 3.6</p>	opracowuje uproszczoną kartę technologiczną produktu,	Wywiad ustrukturyzowany
	planuje kolejność etapów produkcji tortu z uwzględnieniem czasu pracy, chłodzenia, dekoracji i organizacji stanowiska,	Wywiad ustrukturyzowany
	dobiera ilość surowców i komponentów do wielkości tortu w sposób ograniczający nadwyżki materiałowe.	Wywiad ustrukturyzowany
	<p>stosuje procedury ograniczania odpadów podczas modelowania, tynkowania i dekorowania tortu,</p> <p>dobiera materiały i narzędzia z uwzględnieniem możliwości ich wielokrotnego użycia lub mniejszego wpływu na środowisko,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	organizuje stanowisko pracy z zachowaniem efektywności materiałowej i porządku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik uzasadnia zastosowane rozwiązania technologiczne i organizacyjne w odniesieniu do jakości wyrobu, ograniczania strat oraz świadomego budowania oferty usługowej. Odniesienie do PRT: 3.2, 3.6	wyjaśnia, dlaczego zastosował określone rozwiązania organizacyjne i materiałowe,	Wywiad ustrukturyzowany
	<p>przedstawia korzyści wynikające z kontroli zużycia surowców i dokumentowania procesu,</p> <p>komunikuje klientowi wartość świadomej, uporządkowanej i racjonalnej produkcji cukierniczej.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://my-ps.eu/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Nazwa Podmiotu certyfikującego

FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Program

Zapraszamy na unikalne szkolenie łączące sztukę cukierniczą z odpowiedzialnością środowiskową! Nasze szkolenie to nie tylko nauka tworzenia estetycznych i technicznie dopracowanych tortów okazjonalnych, ale również praktyczne wprowadzenie do zielonych umiejętności, które stają się przyszłością nowoczesnego cukiernictwa.

Uczestnicy krok po kroku poznają proces tworzenia tortu – od przygotowania bazy, poprzez tynkowanie, aż po zaawansowaną dekorację z wykorzystaniem ręcznie modelowanej figurki. Szkolenie obejmuje również pełne wprowadzenie do pracy z różnymi rodzajami mas cukrowych, barwników i narzędzi cukierniczych. Szczególny nacisk kładziemy na samodzielną pracę, rozwój umiejętności manualnych oraz estetykę wykonania.

Wszystkie torty tworzone w trakcie szkolenia powstają **z produktów najwyższej jakości**, a w miarę możliwości także **z certyfikowanych składników BIO**. Dzięki temu uczestnicy mają okazję pracować z surowcami, które nie tylko gwarantują doskonały smak i trwałość dekoracji, ale również są zgodne z ideą odpowiedzialnego cukiernictwa.

Dodatkowo uczestnicy rozwijają kompetencje z zakresu **komunikacji z klientem** i **budowania świadomej oferty**, która wyróżnia się na rynku dzięki odpowiedzialnemu podejściu do produkcji i dekoracji tortów.

Szkolenie odbywa się w formie **warsztatów praktycznych w warunkach symulowanych**, pod okiem doświadczonej trenerki. Każdy uczestnik samodzielnie tworzy dekoracyjną figurkę i kompletny tort, który staje się jego wizytówką – dowodem na połączenie rzemiosła z troską o planetę i najwyższe standardy jakościowe.

Dzień 1 – Podstawy cukiernictwa dekoracyjnego i wprowadzenie do zielonych kompetencji

08:00 – 09:00

Wprowadzenie do szkolenia i zasad pracy w duchu zrównoważonego cukiernictwa

- identyfikacja obszarów strat materiałowych i organizacyjnych w małej pracowni cukierniczej zgodnie z PRT 3.1,
- wprowadzenie do zasad gospodarowania odpadami i organizacji pracy zgodnie z obszarem PRT 3.3 i 3.6.

09:00 – 09:15

Przerwa

09:15 – 11:00

Wypiek biszkoptu, przygotowanie wkładek: żelka, chrupka

11:00- 12:00

Budowa tortu – przygotowanie bazy i konstrukcji

- Dobór składników, planowanie wielkości i kształtu
- Ekologiczne sposoby przechowywania i pracy z surowcami. Ocenianie cyklu życia surowców i produktów cukierniczych pod kątem ich wpływu na środowisko
- Techniki tworzenia stabilnej bazy do dekoracji
- planowanie procesu wykonania tortu z wykorzystaniem karty technologicznej produktu,
- dobór gramatur i komponentów pod kątem ograniczania nadwyżek produkcyjnych,
- organizacja etapów pracy wpływająca na powtarzalność jakości i racjonalne wykorzystanie surowców.

Odniesienie do PRT: 3.1, 4.2

12:00 – 12:30

Przerwa

12:30 – 13:30

Komponowanie wnętrza tortu – technologia kremów, musów i elementów strukturalnych

- Rodzaje mas, kremów, musów i wkładek
- Stabilizatory, dobór odpowiedniego stabilizatora oraz metody pracy
- Tworzenie kompozycji smakowych

13:30 – 15:30

Tworzenie kremów i musów

- przekładanie tortu
- Balans smakowo-strukturalny – technika aplikacji kremów i musów

15:30 – 16:00

Wstęp do modelowania – rodzaje mas i barwników cukierniczych

- Właściwości mas plastycznych, modelin cukrowych
- Naturalne barwniki i dekoracje jadalne i alternatyw roślinnych
- Przygotowanie stanowiska pracy w stylu eko. Przyjęcie sposobów wspierania różnorodności biologicznej i dobrostanu zwierząt. Ocena wpływu osobistych zachowań na środowisko

Dzień II

08:00 – 09:00

Rzeźbienie elementów podstawowych figurki

- Proporcje ciała, formowanie głowy i tułowia
- Techniki modelowania bez nadmiaru odpadów

09:00 – 09:15

Przerwa

09:15 – 10:00

Tworzenie detali i montaż figurki

- Tworzenie kończyn, mimiki, elementów charakterystycznych
- Składanie figurki i utrwalanie formy

10:00 – 11:00

Tynkowanie tortu i przygotowanie powierzchni do dekoracji- I część

- Rodzaje kremów, techniki wygładzania
- Estetyczne i ekologiczne podejście do materiałów
- Przygotowanie tynku
- Technika tynkowania – precyzja, estetyka, zasobooszczędność
- Minimalizacja strat produktów podczas tynkowania
 - standaryzacja procesu tynkowania w celu poprawy jakości i ograniczenia strat materiałowych,
 - analiza najczęstszych błędów powodujących marnowanie kremów i surowców,

- organizacja pracy stanowiskowej wspierająca efektywność materiałową.

Odniesienie do PRT:3.1, 3.6

11:00-12:00

Technologia planowania produkcji cukierniczej i kontroli zużycia surowców

Treść:

- tworzenie cyfrowej karty technologicznej tortu
- planowanie ilości surowców i komponentów tortu
- kalkulacja food cost z wykorzystaniem arkusza kalkulacyjnego
- identyfikacja miejsc powstawania strat surowcowych
- analiza efektywności materiałowej procesu produkcyjnego
- porównanie planowanego i rzeczywistego zużycia surowców,
- wykorzystanie danych do podejmowania decyzji ograniczających straty,
- planowanie produkcji w sposób wspierający powtarzalność wyrobu i lepszą kontrolę kosztów,
- zastosowanie prostych narzędzi informacyjnych do dokumentowania procesu.

Odniesienie do PRT:3.1, 3.6, 4.2

12:00 – 12:30

Przerwa

12:30 – 13:30

Planowanie finalnej prezentacji tortu – kompozycja całościowa

- Jak dobrać dodatki do figurki?
- Finalna analiza proporcji, kolorystyki i estetyki
- Estetyka zgodna z zasadą „less waste”

13:30 – 15:00

Fotografia tortu – dokumentacja, kompozycja i światło w prezentacji cukierniczej

- Fotografia kulinarna w cukiernictwie – praktyka estetycznej dokumentacji

Cyfrowe zarządzanie pracownią cukierniczą – organizacja, automatyzacja i ekowydajność

- Narzędzia do planowania produkcji wykorzystanie arkusza kalkulacyjnego do planowania produkcji, kontroli zużycia surowców oraz kalkulacji food cost.

- Zgodność z ekologicznymi standardami poprzez lepszą kontrolę procesów (np. zamówienia „na miarę”, redukcja marnotrawstwa)

- archiwizacja cyfrowej dokumentacji produktu i procesu jego wykonania,
- tworzenie i wykorzystanie karty technologicznej jako narzędzia organizacji pracy,
- analiza food cost jako element racjonalizacji procesu i budowania świadomej oferty usługowej,
- wykorzystanie danych z procesu do poprawy jakości, powtarzalności i komunikacji wartości usługi.

Odniesienie do PRT: 3.2, 4.2

15:00 - 16:00

Podsumowanie szkolenia i walidacja efektów uczenia się

- Egzamin- walidacja efektów przeprowadzona, przez FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Walidację przeprowadza **Fundacja MY PERSONALITY SKILLS** jako podmiot zewnętrzny, niezależny od prowadzącej szkolenie Anety Lizut. Fundacja pełni jednocześnie rolę podmiotu certyfikującego. Podstawą prawną jest uprawnienie do prowadzenia procesów walidacji i certyfikowania wynikające z przepisów prawa.

Walidacja szkolenia zostanie przeprowadzona w trzech etapach: egzaminie teoretycznym (test teoretyczny) egzaminie praktycznym (obserwacja w warunkach rzeczywistych) oraz wywiadzie (wywiad ustrukturyzowany), których celem jest sprawdzenie poziomu opanowania wiedzy i umiejętności zdobytych przez uczestników podczas szkolenia. Walidacja odbywa się w ostatnim dniu szkolenia

1 Test teoretyczny - egzamin teoretyczny

Uczestnicy przystąpią do pisemnego egzaminu teoretycznego składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru.

2 Obserwacja w warunkach rzeczywistych - egzamin praktyczny

Egzamin praktyczny składa się z 5 zadań, które uczestnicy będą realizowali indywidualnie.

Egzamin oceniany jest według arkusza oceny praktycznej, a każde zadanie punktowane będzie oddzielnie.

3 Wywiad ustrukturyzowany

Uczestnik przystąpi do indywidualnego wywiadu ustrukturyzowanego, obejmującego zestaw pytań weryfikujących wiedzę wynikającą z efektów uczenia się. Wywiad oceniany jest na podstawie jednolitych kryteriów, a każda odpowiedź punktowana jest zgodnie z arkuszem oceny.

Szkolenie składa się z 5 godzin zegarowych teorii, oraz z 8,5 godziny zegarowej praktyki. 1,5 godziny zegarowej zaliczają się przerwy, które wliczają się do procesu kształcenia oraz 1 godziny zegarowej walidacji.

Wynik egzaminu uczestnik otrzymuje w ten sam dzień, w których odbywa się egzamin. Certyfikat potwierdzający zdobycie kwalifikacji uczestnik otrzyma do 3 dni od wyniku walidacji.

Elementy zgodne z Regionalną Strategią Innowacji Woj. Śląskiego 2030 – „Inteligentne Śląskie”

1. Wdrażanie zielonych technologii i praktyk w sektorach kreatywnych i gastronomicznych – usługa obejmuje:

- wykorzystanie technologii planowania produkcji cukierniczej umożliwiającej optymalizację procesów przygotowania tortów,
- stosowanie cyfrowych narzędzi analizy zużycia surowców (np. arkusz kalkulacyjny, karta technologiczna produktu),
- identyfikację miejsc powstawania strat materiałowych oraz wdrażanie metod ich ograniczania w procesie produkcji cukierniczej,
- wykorzystanie materiałów i narzędzi przyjaznych środowisku oraz organizację pracy zgodnie z zasadami gospodarki zasobooszczędnej.

2. Planowanie zasobooszczędnej pracy z wykorzystaniem technologii optymalizacji procesów produkcyjnych

- zarządzanie odpadami
- monitoring punktów zbierania odpadów
- prowadzenie rejestru recyklingu
- planowanie cykli produkcyjnych oraz kontrola zużycia surowców z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych

Szkolenie wpisuje się w cel strategiczny RIS 2030 związany z transformacją regionu w kierunku gospodarki niskoemisyjnej i o obiegu zamkniętym, przez wprowadzanie proekologicznych praktyk w rzemiośle i sektorze usługowym

Elementy zgodne z Załącznikiem nr 4 – Wykazem Zielonych Umiejętności

1. Umiejętności środowiskowe (Environmental skills):

- **Planowanie i organizacja pracy w sposób zasobooszczędny** – uczestnik uczy się planować produkcję tortów tak, by ograniczyć zużycie surowców.
- **Minimalizacja odpadów w pracy zawodowej** – nauka technik modelowania figurek bez zbędnych odpadów.
- **Wybór ekologicznych materiałów** (np. biodegradowalne dekoracje, wielorazowe narzędzia) zgodny z kompetencją: *“Wybór materiałów, produktów i technologii przyjaznych środowisku”*.

2. Umiejętności społeczne i komunikacyjne:

- **Promowanie odpowiedzialności środowiskowej w relacji z klientem** – uczestnik komunikuje klientowi wartość ekorozwiązań, co wpisuje się w kompetencję: *“Prom*

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Podstawy cukiernictwa dekoracyjnego i wprowadzenie do zielonych kompetencji oraz PRT: zasobooszczędna organizacja pracy, gospodarowanie odpadami i planowanie procesu produkcyjnego	Aneta Lizut	27-06-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	27-06-2026	09:00	09:15	00:15
3 z 17 Wypiek biszkoptu, przygotowanie wkładki: żelka, chrupka	Aneta Lizut	27-06-2026	09:15	11:00	01:45
4 z 17 Budowa tortu – przygotowanie bazy i konstrukcji z planowaniem procesu technologicznego i kontroli zużycia surowców Odniesienie do PRT:3.1, 4.2	Aneta Lizut	27-06-2026	11:00	12:00	01:00
5 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	27-06-2026	12:00	12:30	00:30
6 z 17 Komponowanie wnętrza tortu – technologia kremów, musów i elementów strukturalnych	Aneta Lizut	27-06-2026	12:30	13:30	01:00
7 z 17 Tworzenie kremów i musów	Aneta Lizut	27-06-2026	13:30	15:30	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 17 Wstęp do modelowania – rodzaje mas i barwników cukierniczych	Aneta Lizut	27-06-2026	15:30	16:00	00:30
9 z 17 Rzeźbienie elementów podstawowych figurki	Aneta Lizut	28-06-2026	08:00	09:00	01:00
10 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	28-06-2026	09:00	09:15	00:15
11 z 17 Tworzenie detali i montaż figurki	Aneta Lizut	28-06-2026	09:15	10:00	00:45
12 z 17 Tynkowanie tortu i przygotowanie powierzchni do dekoracji- I część. standaryzacja procesu i minimalizacja strat materiałowych Odniesienie do PRT: 3.1, 3.6	Aneta Lizut	28-06-2026	10:00	11:00	01:00
13 z 17 Praktyczne tynkowanie tortu- kontrola zużycia materiałów i powtarzalność jakości Odniesienie do PRT: 3.1, 3.6	Aneta Lizut	28-06-2026	11:00	12:00	01:00
14 z 17 Przerwa	Aneta Lizut	28-06-2026	12:00	12:30	00:30
15 z 17 Planowanie finalnej prezentacji tortu – kompozycja całościowa i świadome budowanie oferty usługowej Odniesienie do PRT: 3.2, 3.6	Aneta Lizut	28-06-2026	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 17 Cyfrowa dokumentacja procesu produkcyjnego tortu – tworzenie karty technologicznej produktu, analiza zużycia surowców i kalkulacja food cost. Odniesienie do PRT: 3.1, 3.2, 4.2	Aneta Lizut	28-06-2026	13:30	15:00	01:30
17 z 17 Walidacja składająca się z: testu teoretycznego, wywiadu ustrukturyzowanego, obserwacji w warunkach rzeczywistych i Certyfikacja	-	28-06-2026	15:00	16:00	01:00

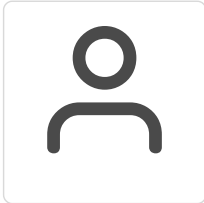
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 262,50 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 262,50 PLN
Koszt osobogodziny brutto	328,91 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,91 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Aneta Lizut

Aneta Lizut to doświadczona cukierniczka i właścicielka pracowni wypieków artystycznych „Palce Lizut”. Magister Inżynier Technologii Żywności. Posiada pięcioletnie doświadczenie w pracy z żywnościom. Specjalizuje się w tworzeniu tortów okolicznościowych z dekoracyjnymi figurkami, łącząc tradycyjne techniki cukiernicze z nowoczesnym podejściem do zrównoważonego rozwoju. Aktywnie uczestniczy w lokalnych wydarzeniach kulinarnych, promując ideę zielonych kompetencji w branży cukierniczej.

WYKSZTAŁCENIE

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – 2016-2017

Studia Magisterskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – 2012-2016

Studia Inżynierskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

DOŚWIADCZENIE

Kierownik Działu Technologii i Rozwoju Produktów, Agro-Wodzisław; Wodzisław Śląski – 2018-2021

Technolog-projektant, Eco-Trade; Gliwice – 2017-2018

PALCE LIZUT - torty i Candy bar – 2021-obecnie

SZKOLENIA

2021 - Szkolenie z tortu okolicznościowego z figurką

2021 - Tort Baśniowy - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia tortu piętrowego

2022 - Candy bar - warsztaty z tworzenia

2022 - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia

2024 - VII edycja Słodkiego Klubu - seria szkoleń z zakresu cukiernictwa, dekoracji, marketingu i biznesu

2025 - Szkolenie z zrównoważonego rozwoju- Zielone kwalifikacje

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje profesjonalne **skrypty szkoleniowe**, które stanowią cenne kompendium wiedzy i pozwalają na utrwalenie zdobytych umiejętności.

Na czas szkolenia zapewniamy **wszystkie niezbędne produkty i narzędzia do wykonania wypieku tortu** takie jak: składniki spożywcze zgodne z recepturą, mąka, cukier, owoce sezonowe lub mrożone, czekolada, grys, żelatyna, olej, jaja, masło, śmietanka, cytrynka, płatki kukurydziane, sól, masa cukrowa, podkład MDF, karton, barwniki, spirytus, taca, łopatkę, misy, blender, piec, lodówka, waga, mikser, zestawy do modelowania masy.

Warunki uczestnictwa

Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestników: brak wymagań

Informacje dodatkowe

Walidację usługi przeprowadza Podmiot Zewnętrzny.

Załącznik nr 2 do Regulaminu Bazy Usług Rozwojowych.

W przypadku usług rozwojowych kończących się kwalifikacją ZRK lub kwalifikacją inną niż wpisaną do ZRK, Dostawca Usług ma możliwość wskazać, że proces walidacji będzie prowadzony przez podmiot zewnętrzny. W takiej sytuacji nie ma potrzeby wskazywać konkretnych danych osoby walidującej.

Podstawa zwolnienia z VAT:

Szkolenie finansowane w co najmniej 70% zgodnie z § 3 pkt 1 ust. 14 Obwieszczenie Ministra Finansów z dnia 14 czerwca 2025 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. 2025 poz. 832)

W przypadku braku dofinansowania lub dofinansowania na poziomie niższym niż 70% - do ceny usługi należy doliczyć 23% VAT

Adres

ul. 3 Maja 18
44-200 Rybnik
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANETA NAZAROW-SOBIK

E-mail anetanazarow@gmail.com

Telefon (+48) 500 051 126