



## Innowacyjne techniki dekoracji tortów w cukiernictwie oraz Artystyczne Kwiaty Maślane. Szkolenie z wykorzystaniem zielonych kompetencji (kwalifikacje)

Numer usługi 2026/04/08/206730/3471953

5 260,00 PLN brutto  
5 260,00 PLN netto  
328,75 PLN brutto/h  
328,75 PLN netto/h  
433,33 PLN cena rynkowa ⓘ

JOLANZA -  
JOLANTA  
ZASTAWSKA

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Tychy  
🏠 Usługa szkoleniowa  
📄 stacjonarna  
🕒 16:00 h  
📅 23.05.2026 do 24.05.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Artystyczne
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie przeznaczone dla osób które chcą nabyć nowych kompetencji i umiejętności w dekorowaniu cukierniczym od podstaw oraz dla osób, które chcą poszerzyć zakres posiadanych dotychczas umiejętności o nowe techniki i innowacje w dziedzinie cukiernictwa. Szkolenie z naciskiem na proekologiczne rozwiązania oraz rozwój zielonych kompetencji.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego projektowania i wykonania poznanych dekoracji m.in. artystycznych kwiatów maślanych, pergaminu, krakali, rozstępów. Uczestnik przygotowuje odpowiednie masy cukiernicze i maślane do utworzenia dekoracji. Stosuje niezbędne narzędzia, akcesoria, składniki spożywcze do uzyskania pożądanego efektu. Uczestnik stosuje najwyższe standardy jakości i bezpieczeństwa, ekologiczne rozwiązania, minimalizację zużycia produktów i prawidłową segregację odpadów.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik planuje projekt dekoracji, dobiera odpowiednie składniki ich proporcje i narzędzia w celu uzyskania pożądanego efektu.	Zastosowanie mas, składników spożywczych i narzędzi do dekoracji cukierniczych.	Test teoretyczny
Uczestnik samodzielnie wykonuje zaplanowaną dekorację. Wykorzystuje odpowiednią technikę produkty i akcesoria. Uczestnik wdraża strategię minimalizującą zużycie produktów	Zastosowanie technik dekoracyjnych i odpowiednich akcesoriów do konkretnego przypadku zdobienia. Stosowanie zielonych kompetencji	Prezentacja

## 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

Dzień 1 Pergamin cukrowy i inne efektowne dekoracje tortów

1. Przywitanie, rozdanie identyfikatorów, przedstawienie programu
2. Omówienie wszystkich rodzajów mas cukrowych, ich właściwości oraz cech własnych wykorzystywanych w słodkim dekoratorstwie.
3. Pokaz próbek
4. Omówienie narzędzi oraz akcesoriów niezbędnych do uzyskania odpowiednich efektów: wałki, maty strukturalne, formy silikonowe, wykrojniki Sizzix, szablony.
5. Omówienie spożywczych produktów do dekoracji wypieków: pyłki, barwniki, posypki, papier dekoracyjny, złoto, mąka.
6. Omówienie produktów do stabilizacji mas cukrowych.
7. Przedstawienie planu pracy z omówieniem zasad bhp.
8. Omówienie strategii minimalizacji zużycia produktów, i prawidłową segregację odpadów.
9. Podzielenie pracy na etapy

- Etap 1 Przygotowanie mas do sporządzenia pergaminów, Krakli i Rozstępów.
- Etap 2 Przygotowanie plastrów masy pod odpowiedni rodzaj dekoracji oraz końcowe ich przygotowanie.
- Etap 3 Udekorowanie atrapy cukierniczych.

1. Dodatkowe sposoby dekoracji:

- Przygotowanie złotej farby, złocenie,
- Złocenie arkuszami złota
- Używanie pyłków
- Używanie szablonów
- Używanie mat strukturalnych
- Przygotowanie cukrowej wstążki
- Używanie wstążki z tkaniny
- Zastosowanie maczku oraz innych grubszych posypek cukierniczych.

1. Złożenie atrapy tortu.
2. Jak wykonać drobne poprawki
3. Ekspozycja tortu do zdjęć
4. Sporządzenie efektownych zdjęć z zaznaczeniem szczegółów

Dzień 2 Artystyczne kwiaty maślane

1. Przedstawienie masła jako ekologiczne rozwiązanie w słodkim dekoratorstwie.
2. Omówienie wszystkich istniejących na polskim rynku mas , z których robi się kwiaty maślane.
3. Omówienie akcesoriów i narzędzi potrzebnych do pracy. Omawiamy tylko. Zwracamy uwagę na tylko dostępne w Polsce jak również te zza granicy, którymi pracują słynne artystki. Wiedza ta jest niezbędna do kreatywności i artyzmu związanego ze słodkim dekoratorstwem.
4. Omawiamy barwniki, kolory, właściwości , dostępność, cenę. Porównanie kilku brandów i wskazanie najlepszych.
5. Omawiamy worki cukiernicze, które również muszą być wysokiej jakości aby komfort pracy był wysoki. Zwracamy uwagę na ich giętkość, sztywność, przejrzystość i wielkość oraz szerokość szwu.
6. Pokaz wyrabiania kremu w towarzystwie wszystkich kursantów.
7. Wspólne tworzenie masy maślanej, która będzie używana do tworzenia kwiatów.
8. Samodzielne tworzenie kremu przez kursantów pod nadzorem szkoleniowca.
9. Następny etap to barwienie masy maślanej.
10. Omówienie sposobu wybarwienia, zdolność masy do przyjęcia koloru. Używanie koloru do wybarwienia na kolor bazowy.
11. Następnym etapem pracy jest wybarwienia masy wg potrzeby do zrobienia odpowiedniego kwiatu.
12. Pokaz sposób założenia tylko do worka oraz ułożenie masy wg odpowiedniego schematu kolorystycznego danego kwiatu.
13. Pokaz wykonania kwiatu z omówieniem każdego etapu. Omówienie uwzględnia budowę anatomiczną kwiatu i jak je odwzorować w masie.
14. Spokojna i samodzielna praca kursantów, każdy ma możliwość zapytać i poprosić o odpowiedź oraz pomoc.
15. Przechowanie kwiatów na tacy i w lodówce.
16. Dekorowanie tortu i babeczek przygotowanymi kwiatami z omówieniem poprawnej konstrukcji dekoracji uwzględniając ciężar dekoracji i grawitację.
17. Porządkowanie stanowiska pracy.
18. Zdjęcia wykonanych prac.
19. Rozdanie certyfikatów i pożegnanie

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 2

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 hhg	-	23-05-2026	08:00	16:00	08:00
2 z 2 dekoracje	-	24-05-2026	08:00	16:00	08:00

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 260,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 260,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	328,75 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	328,75 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzyma skrypt szkoleniowy, oraz będzie miał dostęp do wszystkich niezbędnych narzędzi i akcesoriów podczas prowadzonego szkolenia. Po ukończeniu szkolenia uczestnik otrzyma certyfikat potwierdzający nabyte kompetencje.

## Adres

ul. Krzywa 6  
43-100 Tychy  
woj. śląskie

Odpowiednio przygotowane stanowisko pracy, wyposażone w niezbędne narzędzia i akcesoria do realizacji szkolenia. Dostępny parking dla klientów.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**JOLANTA ZASTAWSKA**

**E-mail** [jolantanza@gmail.com](mailto:jolantanza@gmail.com)

**Telefon** (+48) 507 852 889