



STRUKTURY I TEKSTURY W NOWOCZESNYM CUKIERNICTWIE - analiza, projektowanie i wykonanie deserów.

Numer usługi 2026/04/14/191735/3486168

2 952,00 PLN brutto
2 400,00 PLN netto
147,60 PLN brutto/h
120,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

"ASHANTI ATELIER"

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA

★★★★★ 4,9 / 5

58 ocen

📍 Łódź-Śródmieście

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 20:00 h

📅 21.09.2026 do 22.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- cukierników oraz osób pracujących w branży gastronomicznej, którzy chcą rozwijać kompetencje w zakresie przygotowania nowoczesnych deserów
- osób zajmujących się produkcją monoporcji oraz tortów musowych
- profesjonalistów odpowiedzialnych za tworzenie i rozwój asortymentu cukierniczego
- osób chcących rozwijać umiejętności w zakresie świadomego komponowania struktur, tekstur i smaków
- osób dążących do samodzielnego projektowania receptur oraz rozwijania własnych rozwiązań technologicznych.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

18-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

20

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

Uczestnik po zakończeniu szkolenia jest przygotowany do świadomego projektowania i wykonywania nowoczesnych deserów poprzez analizę struktur, dobór technologii oraz komponowanie elementów wpływających na stabilność, teksturę i odbiór sensoryczny produktu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia elementy składowe nowoczesnych deserów.	Rozróżnia elementy deseru (masy, kremy, wkładki, spody).	Test teoretyczny
Wyjaśnia zależności pomiędzy strukturą a stabilnością produktu.	Identyfikuje zależności technologiczne między komponentami.	Test teoretyczny
Przygotowuje komponenty deserów.	Dobiera elementy do kompozycji deseru.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komponuje deser z zachowaniem spójności technologicznej.	Tworzy spójny technologicznie produkt.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole podczas realizacji deserów.	Współdziała z innymi uczestnikami podczas realizacji zadań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje się z zespołem w trakcie pracy.	Dostosowuje komunikację do przebiegu pracy zespołu.	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?

Program

1. Wprowadzenie do struktur i tekstur w nowoczesnym cukiernictwie:

- omówienie elementów budujących nowoczesny deser:
 - spody
 - biszkopty
 - warstwy chrupiące
 - wkładki
 - ganache
 - żele
 - kremy
 - musy
- analiza różnic technologicznych pomiędzy komponentami
- zasady łączenia elementów w spójny produkt.

2. Analiza technologiczna komponentów deserów:

- wykonanie wybranych komponentów
- analiza tekstur i struktur
- degustacja i ocena właściwości produktów
- omówienie wpływu struktury na odbiór deseru.

3. Budowa deserów – zastosowanie w praktyce:

- przygotowanie pełnych kompozycji deserów w formie monoporcji i tortów musowych
- dobór komponentów i struktur
- łączenie smaków i tekstur.

Przykładowe kompozycje:

- czekolada – orzech ziemny – czarna porzeczką
- czekolada – karmel – kawa – orzech laskowy
- pistacja – malina – prosecco
- wanilia – banan – mango – marakuja – kokos
- Earl Grey – jeżyna – yuzu.

Walidacja efektów uczenia się obejmuje test teoretyczny oraz obserwację pracy uczestników w warunkach symulowanych. Na podstawie wyników przeprowadzana jest ocena osiągnięcia efektów uczenia się. Pozytywny wynik walidacji potwierdzany jest imiennym certyfikatem ukończenia szkolenia wydanym przez Ashanti Atelier.

Usługa realizowana w formie godzin dydaktycznych 45 min

Walidacja wliczona jest w czas trwania usługi.

Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Uzasadnienie do harmonogramu: ze względu na specyfikę procesów cukierniczych, harmonogram szkolenia ma charakter orientacyjny i elastyczny.

Czas trwania poszczególnych etapów może różnić się w zależności od warunków technologicznych i wyników pracy uczestników.

Proces przygotowania potraw prowadzony jest w sposób ciągły i dynamiczny, pod stałym nadzorem trenera.

Każdy uczestnik ma do dyspozycji stanowisko, ćwiczenia są wykonywane indywidualnie i grupowo.

Szkolenie obejmuje demonstrację trenera, praktyczne ćwiczenia, degustacje oraz omówienie rezultatów.

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie do struktur i tekstur w nowoczesnym cukiernictwie oraz omówienie organizacji pracy.	Marcin Zawadzki	21-09-2026	10:00	10:30	00:30
2 z 8 Analiza elementów deserów – spody, biszkopty, musy, kremy, wkładki i warstwy chrupiące (część teoretyczno-praktyczna).	Marcin Zawadzki	21-09-2026	10:30	12:30	02:00
3 z 8 Zależności technologiczne w deserach – wpływ składników, temperatury i czasu na strukturę i stabilność produktów.	Marcin Zawadzki	21-09-2026	12:30	15:00	02:30
4 z 8 Wykonanie komponentów deserów – przygotowanie musów, kremów, wkładek i elementów teksturalnych oraz ich analiza.	Marcin Zawadzki	21-09-2026	15:00	18:00	03:00
5 z 8 Budowa deserów – przygotowanie monoporcji i tortów musowych z wykorzystaniem wcześniej opracowanych komponentów.	Marcin Zawadzki	22-09-2026	09:00	11:30	02:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 8 Komponowanie struktur i tekstur – dobór elementów deseru oraz analiza spójności technologicznej i sensorycznej.	Marcin Zawadzki	22-09-2026	11:30	14:00	02:30
7 z 8 Modyfikacja receptur i optymalizacja procesów – analiza błędów oraz dostosowanie technologii do uzyskania powtarzalnych efektów.	Marcin Zawadzki	22-09-2026	14:00	16:30	02:30
8 z 8 Walidacja uczenia się z testem teoretycznym.	-	22-09-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 952,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,60 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marcin Zawadzki

Absolwent technikum gastronomicznego oraz inżynier technologii żywności i żywienia człowieka.

Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte w gastronomii oraz w cukiernictwie profesjonalnym, w tym w pracy z nowoczesnymi deserami.

Specjalizuje się w nowoczesnym cukiernictwie, w szczególności w analizie technologicznej deserów oraz projektowaniu struktur i tekstur.

Prowadzi szkolenia dla profesjonalistów z branży gastronomicznej, rozwijając ich kompetencje w zakresie technologii oraz świadomego komponowania deserów.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Dostęp do profesjonalnej sali szkoleniowej, wyposażonej w potrzebny sprzęt oraz surowce.
- Skrypt.
- Fartuch na czas szkolenia.
- Certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Warunki uczestnictwa

Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych rozwojem kompetencji w zakresie nowoczesnego cukiernictwa, w tym przygotowania deserów oraz analizy ich struktury i tekstury.

Zalecamy wygodne obuwie oraz spięcie włosów.

Informacje dodatkowe

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Adres

park im. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Szkoła w centrum miasta, z dogodnym dojazdem środkami komunikacji miejskiej, szybki dostęp z dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew, Łódź Kaliska.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Winda, miejsca parkingowe, zgodnie ze wskazaniem na mapce przesłanej w mailu.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116