



Tort piętrowy Lambeth Cake z dekoracjami maślanymi – wykonanie, stabilizacja i dekoracja w duchu zielonego cukiernictwa

Numer usługi 2026/04/20/178215/3499178

5 262,50 PLN brutto

5 262,50 PLN netto

328,91 PLN brutto/h

328,91 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

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

★★★★★ 4,9 / 5

262 oceny

📍 Rybnik

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 16:00 h

📅 18.07.2026 do 22.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwojem w obszarze nowoczesnego rzemiosła cukierniczego, w szczególności:

- cukierników pracujących w pracowniach cukierniczych, cukierniach, restauracjach, firmach cateringowych,
- osób prowadzących lub planujących działalność w branży cukierniczo-gastronomicznej,
- osób wykonujących torty artystyczne hobbystycznie lub komercyjnie,
- pracowników MŚP z sektora gastronomicznego,
- osób chcących podnieść kwalifikacje zawodowe w obszarze dekoracji i technologii cukierniczych,
- osób zainteresowanych wdrażaniem zielonych kompetencji, w tym:
 - efektywnością zasobową,
 - ograniczaniem odpadów,
 - zrównoważonym zarządzaniem surowcami,
 - stosowaniem eco-design i eco-friendly baking.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

17-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestnika do wykonania, stabilizacji i dekoracji tortu piętrowego Lambeth Cake z wykorzystaniem standaryzacji procesu produkcji, technologii pomiaru i redukcji strat surowcowych oraz cyfrowych narzędzi dokumentowania i optymalizacji procesu produkcyjnego zgodnie z kierunkami RIS 2030 i PRT WSL.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wymienia etapy technologiczne przygotowania tortu piętrowego i zasady jego stabilizacji.	Wymienia kolejne etapy tworzenia tortu: przygotowanie blatów, poziomowanie, składanie konstrukcji.	Wywiad ustrukturyzowany
	Charakteryzuje zastosowanie podpór, kołków i podkładów w konstrukcji tortu piętrowego.	Wywiad ustrukturyzowany
	Wyjaśnia, jak planowanie konstrukcji pozwala ograniczyć odpady (przycinanie blatów, nadmiar kremu). 3.3 Technologie gospodarowania odpadami	Test teoretyczny
	Planuje etapy przygotowania i dekoracji tortu w sposób ograniczający zużycie surowców oraz powstawanie odpadów, zgodnie z kierunkami RIS 2030 w obszarze zielonej gospodarki. 3.3 Technologie gospodarowania odpadami	Wywiad ustrukturyzowany
	Planuje etapy przygotowania i dekoracji tortu w sposób ograniczający zużycie surowców oraz powstawanie odpadów, zgodnie z kierunkami RIS 2030 w obszarze zielonej gospodarki. 3.3 Technologie gospodarowania odpadami	Prezentacja
	Wyjaśnia wpływ poszczególnych etapów na powstawanie strat technologicznych	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje krem maślany o konsystencji odpowiedniej do tynkowania i dekoracji.	Dobiera rodzaj kremu maślanego do techniki tynkowania lub dekoracji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia konsystencję kremu i koryguje ją (dodatek płynów / cukru pudru / masła). Przygotowuje krem, łącząc kolory w sposób ograniczający zużycie barwników i powstawanie odpadów.3.3 Technologie gospodarowania odpadami	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera techniki pracy, ilości surowców i narzędzia w sposób umożliwiający optymalizację zużycia materiałów i ograniczenie strat produkcyjnych, zgodnie z RIS 2030.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje tynkowanie tortu z zachowaniem gładkiej powierzchni i ostrych krawędzi.	Nakłada warstwę „crumb coat” zgodnie z zasadami przygotowania tortu do tynkowania.
Wykonuje tynkowanie właściwe, uzyskując równą powierzchnię i ostre krawędzie tortu.		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Kontroluje grubość warstw kremu, tak aby nie powodować zbędnego zużycia surowca. Stosuje zasady zero waste podczas przygotowania i dekoracji tortu, wykorzystując resztki surowców oraz ograniczając liczbę poprawek generujących odpady. 3.3 Technologie gospodarowania odpadami		Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Dobiera narzędzia i materiały cukiernicze zgodnie z techniką dekoratorską i zasadami zrównoważonego rozwoju.</p> <p>Wykonuje dekoracje w stylu Lambeth z wykorzystaniem technik podstawowych i zaawansowanych.</p>	<p>Dobiera tylki, worki i narzędzia do zaplanowanych technik dekoracji Lambeth.</p>	<p>Prezentacja</p>
	<p>Wskazuje materiały i akcesoria przyjazne środowisku (np. narzędzia wielorazowe, ograniczenie plastiku jednorazowego).</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Organizuje stanowisko pracy w sposób uporządkowany, ograniczający liczbę odpadów. 3.3 Technologie gospodarowania odpadami</p> <p>Projektuje dekorację tortu z uwzględnieniem zasad eco-design, ograniczając zużycie materiałów i wspierając zrównoważoną produkcję zgodnie z RIS 2030. 3.3 Technologie gospodarowania odpadami</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Wykonuje podstawowe zdobienia: shells, reverse shells, fale, falbany, scrolls.</p> <p>Buduje dekoracje wielowarstwowe (overpiping), zachowując powtarzalność wzorów.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Zachowuje symetrię, rytm linii i proporcje dekoracji na całej powierzchni tortu.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Doskonali dekorację tortu, zachowując estetykę, higienę pracy i oszczędne gospodarowanie materiałami.</p>	<p>Wprowadza poprawki do dekoracji, eliminując widoczne błędy i nierówności.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Utrzymuje czystość podkładki i boków tortu, przygotowując go do prezentacji.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Pracuje w sposób uporządkowany, z dbałością o oszczędność kremu, dekoracji i materiałów pomocniczych.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Identyfikuje źródła strat materiałowych w procesie dekoracji i wdraża rozwiązania ograniczające ilość odpadów produkcyjnych, zgodnie z założeniami RIS 2030. 3.3 Technologie gospodarowania odpadami</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Przygotowuje tort Lambeth do prezentacji oraz tworzy dokumentację fotograficzną efektu pracy z wykorzystaniem kompetencji cyfrowych wspierających zieloną transformację</p>	<p>Ustawia tort do zdjęć, dobierając tło i oświetlenie.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Wykonuje zdjęcia prezentujące całość tortu oraz detale dekoracji.</p> <p>Prezentuje wykonany tort jako końcowy wyrób, omawiając zastosowane rozwiązania dekoratorskie i ekologiczne.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Wskazuje znaczenie dokumentacji cyfrowej jako alternatywy dla materiałów drukowanych</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
<p>Stosuje zasady zero waste oraz efektywnego gospodarowania surowcami podczas wykonywania i dekoracji tortów okolicznościowych</p>	<p>Planuje etapy pracy w sposób ograniczający powstawanie odpadów 3.3 Technologie gospodarowania odpadami</p> <p>Wykorzystuje resztki kremów, mas i materiałów dekoracyjnych zgodnie z zasadą zero waste</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Ogranicza zużycie barwników i materiałów pomocniczych</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Przenosi zasady RIS 2030 do praktyki zawodowej, adaptując rozwiązania z zakresu efektywności zasobowej, zero waste i eco-design do realiów działalności rzemieślniczej. 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem</p>	<p>Prezentacja</p>
<p>Organizuje stanowisko pracy cukierniczej zgodnie z zasadami zielonego cukiernictwa i minimalizacji wpływu na środowisko</p>	<p>Dobiera narzędzia i materiały wielorazowe zamiast jednorazowych 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Utrzymuje porządek i ergonomię pracy sprzyjające ograniczeniu strat materiałowych</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Wskazuje działania zmniejszające ilość odpadów powstających podczas dekoracji tortów</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Projektuje i realizuje proces dekoracji tortów zgodnie z zasadami eco-design oraz efektywności zasobowej określonymi w Regionalnej Strategii Innowacji 2030.</p>	<p>Projektuje dekorację tortu z uwzględnieniem ograniczenia zużycia surowców</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	<p>Wyjaśnia znaczenie eco-design w procesie produkcji cukierniczej</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Dobiera techniki dekoracyjne sprzyjające efektywności materiałowej 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Wdraża rozwiązania ograniczające ilość odpadów produkcyjnych zgodnie z Programem Rozwoju Technologii, w szczególności w obszarze technologii gospodarowania odpadami</p>	<p>Stosuje techniki pracy ograniczające konieczność poprawek i strat materiałowych</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Ocenia wpływ zastosowanych technik na ograniczenie ilości odpadów 3.3 Technologie gospodarowania odpadami</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Wyjaśnia zastosowanie technologii procesowych i cyfrowych wspierających organizację i optymalizację produkcji w cukiernictwie artystycznym</p>	<p>Wyjaśnia zastosowanie technologii procesowych i cyfrowych wspierających organizację i optymalizację produkcji w cukiernictwie artystycznym</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Stosuje narzędzia cyfrowe do kalkulacji food cost oraz dokumentowania przebiegu procesu produkcyjnego</p> <p>Przygotowuje arkusz planistyczny i dokumentację procesu</p>	<p>Stosuje narzędzia cyfrowe do kalkulacji food cost oraz dokumentowania przebiegu procesu produkcyjnego</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>Przedstawia przykłady zastosowania technologii i ich wpływ na środowisko 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Współpracuje z innymi uczestnikami procesu produkcyjnego, ponosząc odpowiedzialność za organizację pracy i ograniczenie strat materiałowych</p>	<p>Planuje działania i uzasadnia wybór rozwiązań organizacyjnych</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
<p>Współpracuje z innymi osobami w procesie produkcji cukierniczej, dbając o efektywne wykorzystanie surowców i ograniczenie odpadów.</p>	<p>Komunikuje się z innymi uczestnikami podczas organizacji pracy</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Uzasadnia wybór rozwiązań ograniczających odpady 3.3 Technologie gospodarowania odpadami</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</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/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

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

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Nazwa Podmiotu certyfikującego	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Program

Szkolenie łączy zaawansowane techniki tworzenia tortu piętrowego i dekoracji maślanych w stylu Lambeth z działaniami sprzyjającymi ograniczeniu odpadów oraz efektywnemu zarządzaniu surowcami w pracowni cukierniczej. Podczas wszystkich etapów uczestnicy rozwijają zielone kompetencje zgodnie z kierunkami RIS 2030 (zielona gospodarka, efektywność zasobowa, zrównoważona produkcja) oraz z obszarem PRT – Technologie dla ochrony środowiska, obejmującym m.in. racjonalne gospodarowanie materiałami i minimalizację odpadów.

Dzień 1 – przygotowanie konstrukcji tortu i podstawy dekoracji

08:00 – 09:00

Wprowadzenie do szkolenia oraz podstawy pracy z tortami piętrowymi i kremem maślanym

- Omówienie celów szkolenia i jego przebiegu.
- Projekt karty technologicznej tortu,
- Standaryzacja zużycia surowców,
- Wprowadzenie do stylu Lambeth oraz specyfiki dekoracji wielowarstwowych.
- Organizacja miejsca pracy zgodnie z zasadą efektywności zasobowej (RIS 2030 – Zielona Gospodarka).
 - Zasady bezpiecznej pracy.
 - Ograniczenie zużycia materiałów jednorazowych - PRT, obszar 3: technologie ochrony środowiska.
 - Wdrażanie rozwiązań ograniczających odpady (PRT 3.3, 3.6).

09:00 – 09:15 – Przerwa

09:15 – 11:00

Budowa tortu piętrowego – przygotowanie bazy i stabilnej konstrukcji

- Poziomowanie blatów, stabilizacja pięter, podkłady, kołki.
- Minimalizacja odpadów podczas poziomicowania blatów (zero waste – zielone kompetencje)
- Zasady budowania konstrukcji odpornych na deformację.
- Dobór gramatury i struktury ciasta do dekoracji przestrzennej.
- Racjonalne wykorzystanie surowców - technologie umożliwiające ograniczenie strat materiałowych (PRT – obszar 3.3 i 3.6).
- Optymalizacja projektu tortu (eco-design) - RIS – zrównoważona produkcja.

11:00 – 13:00

Przygotowanie kremu maślanego oraz wstępne tynkowanie

- Rodzaje kremów maślanych oraz ich praktyczne zastosowanie.
- Barwienie i łączenie kolorów.
- Nakładanie pierwszej warstwy tynku zabezpieczającej.
- Ograniczanie strat kremu podczas tynkowania - zero waste.
- Ekonomiczne planowanie ilości kremu - efektywność zasobowa (RIS).
- Minimalizacja resztek barwnika - PRT – technologie redukcji odpadów.

13:00 – 13:30 – Przerwa

13:30 – 15:00

Tynkowanie tortu – budowanie gładkiej powierzchni

- Wyrównywanie powierzchni, praca z narzędziami do wygładzania.
- Precyzyjne nanoszenie warstw minimalizujące zużycie kremu - RIS – efektywność materiałowa.
- Kontrola grubości warstw, ograniczenie marnowania surowca - PRT – technologie gospodarowania surowcami (3.3).
- Przygotowanie tortu pod dekorację Lambeth.

15:00 – 16:00

Wprowadzenie do dekoracji Lambeth – podstawy pipingu

- Rodzaje tylki wykorzystywane w stylu Lambeth.
- Racjonalizacja zużycia kremu podczas ćwiczeń - zielone kompetencje.
- Ćwiczenia ruchów dekoratorskich.
- Ocena konsystencji kremu.
- Poprawa efektywności pracy - RIS – kompetencje dla zielonej gospodarki.

Dzień 2 – dekoracje Lambeth i praca końcowa

08:00 – 09:00

Ćwiczenia podstawowych kształtów Lambeth – rozetki, fale, kontury

- Kontrola nacisku.
- Powtarzalność wzorów.
- Praca nad rytmem dekoracji.
- Wdrażanie metod umożliwiających ograniczenie strat kremu podczas pracy - PRT 3.4.

09:00 – 09:15 – Przerwa

09:15 – 10:00

Łączenie kolorów i komponowanie palety dekoracyjnej

- Tworzenie palety barw.
- Łączenie kilku odcieni w dekoracjach Lambeth.
- Minimalizacja ilości barwnika - PRT – technologie redukcji odpadów.
- Świadomy dobór kolorystyki - aspekt eco-design (RIS).

10:00 – 12:00

Dekoracja tortu Lambeth

- Nakładanie shells, scrolls, falban, border piping.
- Tworzenie dekoracji przestrzennych i wielowarstwowych.
- Praca nad symetrią i rytmem kompozycji.
- Ekonomiczne gospodarowanie kremem i czasem pracy → RIS – transformacja w kierunku zielonej gospodarki.
- Minimalizacja błędów skutkujących odpadami → PRT – technologie ograniczania odpadów (3.3).

12:00-13:00

Technologia pomiaru i redukcji strat materiałowych w procesie produkcji tortu – PRT 3.3 i 3.6

Cyfrowa karta procesu produkcyjnego

- tworzenie karty technologicznej tortu w formie cyfrowej,
- ewidencja gramatur surowców na poszczególnych etapach,

- kalkulacja zapotrzebowania na barwniki z wykorzystaniem arkusza kalkulacyjnego jako narzędzia technologicznego do planowania produkcji i kontroli zużycia surowców.

Technologia pomiaru odpadów

- ważenie odpadów z podziałem na frakcje: krem/ciasto/opakowania z wykorzystaniem wagi cyfrowej oraz arkusza rejestracji danych umożliwiającego analizę powstawania strat materiałowych.
- identyfikacja miejsc powstawania strat.

Narzędzia optymalizacji materiałowej

- kalkulator ilości kremu do technik Lambeth,
- standaryzacja grubości tynku,
- procedura ponownego wykorzystania nadwyżek,

z wykorzystaniem kalkulatora technologicznego ilości kremu i standaryzacji gramatur surowców.

Dokumentacja cyfrowa jako technologia jakości

- fotografia etapów jako dowód walidacyjny,
- checklista technologiczna,
- raport efektywności materiałowej.

13:00 – 13:30 – Przerwa

13:30 – 15:00

Planowanie finalnej prezentacji dekoracji – kompozycja całościowa

Wykończenie pracy, fotografia i prezentacja

- Analiza proporcji dekoracji.
- Budowanie spójnej kompozycji.
- Praca z kontrastem i strukturą.
- Eco-design w projektowaniu tortu - RIS – zrównoważone projektowanie.
- Redukcja prób i poprawek - PRT – efektywne gospodarowanie materiałami.
- Dokumentacja efektu końcowego.
- Zasady estetycznej prezentacji.
- Przygotowanie do walidacji.
- Tworzenie dokumentacji bez generowania odpadów - narzędzia cyfrowe (zgodne z RIS – kompetencje cyfrowe wspierające zieloną transformację).
- tworzenie cyfrowej karty procesu,
- dokumentacja fotograficzna jako narzędzie kontroli jakości,
 - analiza procesu po realizacji (retrospekcja technologiczna).

15:00 – 16:00

Walidacja - egzamin

Egzamin przeprowadzony jest przez FUNDACJĘ MY PERSONALITY SKILLS i składa się z :

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. Metody weryfikacji:

1. Egzaminu teoretycznego - Uczestnicy przystąpią do pisemnego egzaminu teoretycznego składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru.
2. Egzaminu praktycznego - 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. Obserwacja w warunkach symulowanych- egzamin praktyczny
4. 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.
5. Uczestnik przystąpi do indywidualnego wywiadu swobodnego , 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.

6. Obserwacja w warunkach rzeczywistych- uczestnik przedkłada wykonaną pracę stanowiącą dowód osiągnięcia efektu uczenia się. Walidator analizuje materiał pod kątem zgodności z kryteriami weryfikacji przypisanymi do danego efektu i odnotowuje wynik w karcie oceny.
7. Prezentacja - Uczestnik przygotowuje i przedstawia krótką prezentację dotyczącą wybranego zagadnienia objętego szkoleniem. Walidator ocenia wystąpienie na podstawie arkusza oceny, uwzględniając zgodność treści z tematyką szkolenia, poprawność merytoryczną, logiczną strukturę wypowiedzi, zastosowanie poznanych zasad/narzędzi oraz umiejętność uzasadnienia przyjętych rozwiązań.
8. Analiza dowodów i deklaracji Walidator analizuje przedstawione przez uczestnika dowody potwierdzające osiągnięcie efektu uczenia się, w szczególności: przygotowane materiały, karty pracy, dokumentację wykonanych zadań, zdjęcia realizacji, portfolio, opis zastosowanych rozwiązań oraz deklarację uczestnika dotyczącą sposobu wykonania zadania. Ocena prowadzona jest na podstawie arkusza walidacji zawierającego kryteria zgodne z efektami uczenia się.

Egzamin – walidacja efektów przeprowadzona przez:

Fundacja My Personality Skills

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.

Po zdaniu egzaminu uczestnik zdobywa kwalifikacje wolnorynkową.

Walidacja jest wliczona do procesu kształcenia.

ODNIESIENIA PROGRAMU DO RIS 2030 i PRT 2019–2030

1. RIS 2030 – Regionalna Strategia Innowacji

Szkolenie realizuje kierunki RIS poprzez:

- • rozwój kompetencji niezbędnych do transformacji w kierunku zielonej gospodarki,
- wdrażanie praktyk efektywności zasobowej w produkcji i dekoracji cukierniczej,
- wykorzystanie zasad eco-design przy projektowaniu tortu,
- ograniczanie odpadów produkcyjnych i racjonalne zarządzanie materiałami.

2. PRT 2019–2030 – Program Rozwoju Technologii Woj. Śląskiego

Szkolenie odpowiada obszarowi:

3. Technologie dla ochrony środowiska, w tym:

- • 3.3 Technologie gospodarowania odpadami,
- 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem ,

poprzez:

- • wprowadzanie praktyk redukujących odpady spożywcze i materiałowe,
- rozwój umiejętności efektywnego wykorzystania surowców,
- poprawę jakości procesów produkcyjnych poprzez ograniczenie błędów generujących straty.

3. Zielone kompetencje rozwijane w trakcie szkolenia

- • efektywność zasobowa (gospodarowanie kremem, barwnikami, surowcami),
- zero waste (minimalizacja odpadów przy poziomowaniu i dekorowaniu),
- eco-design (świadome projektowanie tortu pod kątem materiałów i energii),
- ograniczenie materiałów jednorazowych,
- organizacja pracy wspierająca zieloną transformację w MŚP.

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 walidacji – egzaminu. Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych.

Uczestnik biorący udział w usłudze nie musi posiadać wiedzy i umiejętności z zakresu programu usługi - kształcimy od podstaw.

Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestników: brak wymagań

Warunki

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Wprowadzenie do szkolenia, organizacja stanowiska pracy i zasady eco-friendly baking	Edyta Pałka	18-07-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 16 Przerwa	Edyta Pałka	18-07-2026	09:00	09:15	00:15
3 z 16 Przygotowanie i stabilizacja tortu piętrowego z ograniczeniem odpadów	Edyta Pałka	18-07-2026	09:15	11:00	01:45
4 z 16 Przygotowanie kremów maślanych i barwienie zgodnie z zasadami efektywnego wykorzystania surowców	Edyta Pałka	18-07-2026	11:00	13:00	02:00
5 z 16 Przerwa obiadowa	Edyta Pałka	18-07-2026	13:00	13:30	00:30
6 z 16 Tynkowanie tortu – kontrola grubości warstw i redukcja odpadów kremu	Edyta Pałka	18-07-2026	13:30	15:00	01:30
7 z 16 Podstawy dekoracji Lambeth – techniki pipingowe z racjonalnym wykorzystaniem kremu	Edyta Pałka	18-07-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 16 Ćwiczenia dekoracji Lambeth – rozwój precyzji i ograniczenie marnowania kremu	Edyta Pałka	19-07-2026	08:00	09:00	01:00
9 z 16 Przerwa	Edyta Pałka	19-07-2026	09:00	09:15	00:15
10 z 16 Praca z kolorami – tworzenie palety barw z minimalnym użyciem barwników. Technologie procesowe i cyfrowe w cukiernictwie: arkusz kalkulacyjny do kalkulacji food cost i zużycia surowców.	Edyta Pałka	19-07-2026	09:15	10:00	00:45
11 z 16 Dekoracje Lambeth – shells, falbany, scrolls, overpiping – praca optymalizująca zużycie surowców	Edyta Pałka	19-07-2026	10:00	12:00	02:00
12 z 16 Technologia pomiaru strat i cyfrowa karta procesu tortu	Edyta Pałka	19-07-2026	12:00	13:00	01:00
13 z 16 Przerwa obiadowa	Edyta Pałka	19-07-2026	13:00	13:30	00:30
14 z 16 Wykończenie dekoracji – korekta wzorów i ograniczenie odpadów końcowych	Edyta Pałka	19-07-2026	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 16 Dokumentacja fotograficzna tortu, prezentacja i podsumowanie szkolenia	Edyta Pałka	19-07-2026	14:00	15:00	01:00
16 z 16 Walidacja - egzamin oraz certyfikacja, (Test teoretyczny, Wywiad ustrukturyzowany, Prezentacja, Obserwacja w warunkach rzeczywistych, Obserwacja w warunkach symulowanych, Analiza dowodów i deklaracji)	-	19-07-2026	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. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
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	153,75 PLN
W tym koszt walidacji netto	153,75 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Edyta Pałka

Trenerka, szkoleniowiec i właścicielka pracowni. Od 14 lat tworzy autorskie słodkości. Od 6 lat prowadzi indywidualne i grupowe szkolenia. Ekspertka w Akademii Tortu, ambasadorka marek DrRanty oraz PodTorty, laureatka licznych nagród branżowych, w tym wielokrotna zdobywczyni tytułów Mistrz Słodkości Roku i Kawiarnia/Cukiernia Roku. Specjalizuje się w artystycznych tortach i dekoracjach. Jest promotorką rzemieślniczych metod pracy oraz idei „zero waste”, a także mistrzem organizacji procesów produkcyjnych. Prowadzi warsztaty dla dzieci i dorosłych i realizuje działania edukacyjne na rzecz rozwoju lokalnego środowiska cukierniczego. Jej doświadczenie zawodowe obejmuje prowadzenie własnej pracowni i cukierni od 2012 roku, oraz liczne wystąpienia szkoleniowe. Systematycznie rozwija swoje kompetencje, uczestnicząc w szkoleniach z obszaru sztuki cukierniczej, budowania marki, zrównoważonego rozwoju oraz przedsiębiorczości. Intensywnie działa w mediach społecznościowych.

2018-Ekspert oraz szkoleniowiec w szkole Akademia Tortu

2018-Ambasador marki DrRanty

2019-Cert. ukończenia szkolenia z tworzenia figurki ludzkiej.

2019-Cert. z ukończenia szkolenia z malowania na masie cukrowej

2023-I miejsce Kawiarnia/Cukiernia Roku

2023-I miejsce Mistrzowie Smaku Rybnik

2023-III miejsce tort Mistrzowie Ślubu i Wesela

2024-I miejsce Kawiarnia/Cukiernia Roku

2024-Rybnik dla biznesu szkolenie z zrównoważonego rozwoju

2025-Budowanie marki

2023,2024,2025-I miejsce Mistrz Słodkości Roku

2025- Filozofia marki

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 tortu i dekoracji w stylu lambeth cake.

Informacje dodatkowe

Walidację usługi przeprowadza Podmiot Zewnętrzny.

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 aneta@nam.edu.pl

Telefon (+48) 500 051 126