



Torty okazjonalne – projektowanie, wykonanie i dekoracja. Szkolenie z elementami zielonych kompetencji i egzaminem (kwalifikacja)

Numer usługi 2026/04/21/151703/3503832

4 841,28 PLN brutto
3 936,00 PLN netto
403,44 PLN brutto/h
328,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Projekt Biznes sp. z o.o.

★★★★★ 4,9 / 5
232 oceny

- 📍 Wodzisław Śląski
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 12:00 h
- 📅 27.05.2026 do 02.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwijaniem umiejętności w zakresie projektowania i wykonywania tortów okazjonalnych – zarówno dla celów zawodowych (rozpoczęcie lub rozwój działalności w branży cukierniczej), jak i hobbystycznych. Uczestnikami mogą być osoby początkujące oraz posiadające podstawowe doświadczenie w pieczeniu i dekoracji wypieków, które chcą usystematyzować wiedzę, poznać techniki nowoczesnego cukiernictwa i przygotować się do walidacji kompetencji. Szkolenie adresowane jest również do osób planujących działalność związaną z produkcją tortów okolicznościowych zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i gospodarki obiegu zamkniętego. Wskazane zainteresowanie tematyką cukierniczą oraz chęć nauki manualnych i organizacyjnych aspektów pracy w pracowni cukierniczej.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

4

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

12

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

Celem szkolenia „Torty okazjonalne – projektowanie, wykonanie i dekoracja” jest przygotowanie uczestników do projektowania, wykonywania i dekorowania tortów okazjonalnych z wykorzystaniem nowoczesnych technik cukierniczych, narzędzi cyfrowych oraz metod planowania produkcji, analizy zużycia surowców i ograniczania marnowania żywności, zgodnie z założeniami RIS 2030 oraz przygotowanie do uzyskania kwalifikacji rynkowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje tortów okazjonalnych oraz ich zastosowanie	Wskazuje charakterystyczne cechy tortów weselnych, urodzinowych i tematycznych	Test teoretyczny
Charakteryzuje podstawowe techniki wypieku i obróbki ciasta biszkoptowego i innych baz tortowych	Poprawnie przyporządkowuje techniki do rodzaju ciasta i rodzaju wypieku	Test teoretyczny
Definiuje składniki mas i kremów cukierniczych oraz ich funkcje	Wybiera prawidłowy skład masy/kremu do wskazanego zastosowania (np. pod masę cukrową, do tortów owocowych)	Test teoretyczny
Wskazuje etapy projektowania tortu okazjonalnego	Uporządkowuje etapy projektowania tortu w prawidłowej kolejności	Test teoretyczny
Rozróżnia techniki dekoracyjne stosowane w tortach okazjonalnych	Dobiera odpowiednią technikę dekoracyjną do danego stylu tortu (np. naked cake, styl angielski, boho)	Test teoretyczny
Wymienia zasady bezpiecznego przechowywania i transportu tortów	Rozpoznaje poprawne warunki przechowywania i błędy prowadzące do uszkodzeń	Test teoretyczny
Określa podstawowe zasady HACCP w pracy pracowni cukierniczej	Wskazuje kluczowe elementy HACCP w kontekście przygotowania i przechowywania tortów	Test teoretyczny
Charakteryzuje sposoby ograniczania strat surowców i marnowania żywności	Identyfikuje przykłady działań sprzyjających ograniczeniu odpadów i ponownemu wykorzystaniu produktów	Test teoretyczny
Wymienia zasady zgodne z gospodarką obiegu zamkniętego w pracy cukiernika	Wybiera działania zgodne z GOZ w kontekście planowania produkcji i dekoracji tortów	Test teoretyczny
Uczestnik opisuje etapy przygotowania tortu okazjonalnego oraz zasady jego dekorowania z wykorzystaniem figurki.	Wymienia kolejne fazy tworzenia tortu	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik dobiera narzędzia i materiały cukiernicze z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju.	Wskazuje produkty i akcesoria przyjazne środowisku	Test teoretyczny
Uczestnik wykonuje tort okazjonalny z dekoracją z figurką w sposób zgodny z zasadami higieny, estetyki i świadomego gospodarowania zasobami.	Prawidłowo przygotowuje tort	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje techniki ograniczające straty produktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko pracy z zachowaniem czystości i efektywności materiałowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje procedury segregacji i prowadzi ewidencję odpadów powstałych podczas produkcji	Zarządza odpadami	Wywiad ustrukturyzowany
	Opracowuje procedury gospodarowania odpadami	Wywiad ustrukturyzowany
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	stosuje procedury ograniczania odpadów podczas modelowania, tynkowania i dekorowania tortu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera materiały i narzędzia z uwzględnieniem możliwości ich wielokrotnego użycia lub mniejszego wpływu na środowisko	Obserwacja w warunkach symulowanych
	organizuje stanowisko pracy z zachowaniem efektywności materiałowej i porządku	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Program

Szkolenie „Torty okazjonalne – projektowanie, wykonanie i dekoracja” stanowi kompleksowe przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania tortów dekoracyjnych z wykorzystaniem nowoczesnych technik cukierniczych oraz zasad zielonych kompetencji.

Usługa realizowana jest w formie warsztatów praktyczno-teoretycznych, obejmujących pełny proces technologiczny – od projektowania, przez przygotowanie bazy i kremów, po dekorację i finalną prezentację tortu. Nacisk położony jest na rozwój umiejętności manualnych, estetykę wykonania oraz organizację pracy.

Szkolenie uwzględnia stosowanie wysokiej jakości surowców oraz wprowadza uczestników w zasady odpowiedzialnej produkcji, w szczególności planowania zużycia surowców, ograniczania strat materiałowych oraz racjonalnego gospodarowania zasobami.

Uczestnicy rozwijają również umiejętności planowania pracy, dokumentowania procesu oraz komunikacji z klientem, co wspiera budowanie konkurencyjnej oferty usługowej.

Usługa trwa łącznie 12 godzin zegarowych (dzień 1 – 4 godziny, dzień 2 – 8 godzin). Przerwy są wliczone w czas trwania szkolenia i ujęte w harmonogramie.

Program szkolenia z uwzględnieniem zielonych kompetencji i PRT

Dzień 1 (4 godziny) – Podstawy i przygotowanie tortu

1. Wprowadzenie do szkolenia i zielonych kompetencji

Omówienie celu szkolenia, kwalifikacji oraz zasad zrównoważonej pracy w cukiernictwie.

Zielone kompetencje: stosowanie zasad ograniczania marnowania żywności, organizacja pracy zasobooszczędnej

PRT: 3.1 (optymalizacja procesów), 3.3 (ograniczanie wpływu na środowisko)

2. Projektowanie tortu okazjonalnego

Tworzenie projektu z uwzględnieniem funkcji, estetyki oraz racjonalnego wykorzystania surowców.

Zielone kompetencje: eco-design, planowanie zużycia materiałów

PRT: 3.1, 4.2 (planowanie i zarządzanie procesem)

3. Wypiek baz i przygotowanie elementów tortu

Wykonanie biszkoptów i wkładek z kontrolą ilości surowców i minimalizacją strat.

Zielone kompetencje: ograniczanie strat produkcyjnych, efektywna obróbka surowców

PRT: 3.1, 3.6 (efektywność materiałowa i organizacja pracy)

4. Budowa tortu i przygotowanie kremów

Dobór składników, planowanie gramatur, organizacja pracy i standaryzacja procesu.

Zielone kompetencje: racjonalne gospodarowanie surowcami, ograniczanie nadwyżek

PRT: 3.1, 4.2

Dzień 2 (8 godzin) – Dekoracja, optymalizacja i prezentacja

1. Modelowanie dekoracji (figurka)

Tworzenie elementów dekoracyjnych z minimalizacją odpadów.

Zielone kompetencje: ograniczanie odpadów materiałowych

PRT: 3.3, 3.6

2. Tynkowanie i przygotowanie powierzchni tortu

Techniki wykończenia z kontrolą zużycia kremów i eliminacją strat.

Zielone kompetencje: efektywne wykorzystanie materiałów

PRT: 3.1, 3.6

3. Planowanie produkcji i kontrola zużycia surowców

Tworzenie kart technologicznych, kalkulacja food cost, analiza strat, wykorzystanie narzędzi cyfrowych.

Zielone kompetencje: analiza i ograniczanie strat, cyfrowe zarządzanie zasobami

PRT: 3.1, 3.6, 4.2

4. Finalna dekoracja i kompozycja tortu

Dobór elementów dekoracyjnych zgodnie z zasadą „less waste”.

Zielone kompetencje: minimalizacja zużycia materiałów dekoracyjnych

PRT: 3.3

5. Dokumentacja cyfrowa i prezentacja produktu

Fotografia tortu oraz dokumentowanie procesu produkcyjnego.

Zielone kompetencje: cyfrowa dokumentacja zamiast papierowej, analiza danych

PRT: 4.2

Podsumowanie szkolenia i walidacja efektów uczenia się

Walidacja realizowana jest przez niezależny podmiot certyfikujący i obejmuje:

- test teoretyczny,
- obserwację w warunkach rzeczywistych,
- wywiad ustrukturyzowany.

Proces walidacji potwierdza osiągnięcie efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji.

Wynik egzaminu przekazywany jest w dniu jego przeprowadzenia, a certyfikat wydawany do 3 dni.

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

Szkolenie wpisuje się w założenia transformacji regionu w kierunku gospodarki zasobooszczędnej, cyfrowej i niskoemisyjnej poprzez wdrażanie innowacyjnych rozwiązań w sektorze usług rzemieślniczych i gastronomicznych.

1. Wdrażanie zielonych technologii i praktyk w cukiernictwie

Usługa obejmuje:

- wykorzystanie technologii planowania produkcji cukierniczej (karty technologiczne, harmonogramy pracy),
- stosowanie cyfrowych narzędzi do analizy zużycia surowców (arkusz kalkulacyjny, dokumentacja procesu),
- identyfikację miejsc powstawania strat materiałowych i wdrażanie metod ich ograniczania (np. kontrola gramatur, wykorzystanie nadwyżek),
- stosowanie zasad eco-design w projektowaniu tortów (dopasowanie formy do ilości surowców, ograniczenie nadprodukcji),
- organizację pracy zgodnie z zasadami efektywności materiałowej i energetycznej.

Działania te odpowiadają kierunkom RIS w zakresie:

- zielonej gospodarki,
- transformacji procesów produkcyjnych,
- wdrażania innowacji w sektorze MŚP.

2. Planowanie zasobooszczędnej produkcji i optymalizacja procesów

W ramach szkolenia uczestnicy:

- planują proces produkcji tortu w oparciu o dane (karta technologiczna, food cost),
- analizują zużycie surowców i identyfikują miejsca powstawania strat,
- porównują planowane i rzeczywiste zużycie materiałów,
- wdrażają działania ograniczające marnowanie żywności i nadprodukcję,
- organizują stanowisko pracy w sposób zwiększający efektywność materiałową,
- wykorzystują narzędzia cyfrowe do monitorowania i optymalizacji procesu.

Zakres ten wpisuje się w obszary PRT:

- **3.1** – optymalizacja procesów produkcyjnych,
- **3.6** – zwiększanie efektywności wykorzystania zasobów,
- **4.2** – wykorzystanie technologii informacyjnych w zarządzaniu procesem.

3. Wdrażanie zasad gospodarki obiegu zamkniętego (GOZ)

Szkolenie rozwija praktyczne podejście do GOZ poprzez:

- ograniczanie ilości odpadów produkcyjnych (np. wykorzystanie resztek ciasta i kremów),
- planowanie produkcji „na miarę” zamówienia,
- stosowanie wielorazowych narzędzi i ograniczanie materiałów jednorazowych,
- świadome gospodarowanie surowcami i półproduktami,
- analizę cyklu życia produktu cukierniczego.

Działania te wspierają kierunki RIS związane z:

- gospodarką o obiegu zamkniętym,
- ograniczaniem presji na środowisko,
- zwiększaniem efektywności surowcowej.

4. Transformacja cyfrowa w mikroprzedsiębiorstwie usługowym

Szkolenie obejmuje elementy cyfryzacji pracy cukiernika:

- tworzenie i wykorzystywanie kart technologicznych w formie cyfrowej,
- kalkulację kosztów produkcji (food cost),
- dokumentowanie procesu produkcyjnego (zdjęcia, dane),
- wykorzystanie narzędzi cyfrowych do planowania i komunikacji z klientem.

Działania te wpisują się w obszar RIS:

- transformacja cyfrowa przedsiębiorstw,
- rozwój kompetencji cyfrowych w sektorze usług.

Elementy zgodne z Załącznikiem nr 4 – Wykazem Zielonych Umiejętności (ESCO)

Szkolenie rozwija kompetencje środowiskowe i przekrojowe zgodne z klasyfikacją zielonych umiejętności.

1. Umiejętności środowiskowe (Environmental skills)

- **Planowanie pracy w sposób zasobooszczędny**
- Uczestnik planuje proces wykonania tortu z uwzględnieniem ilości surowców i ograniczania strat.
- **Ograniczanie marnowania żywności**
- Uczestnik stosuje techniki pozwalające na ponowne wykorzystanie nadwyżek oraz kontrolę produkcji.
- **Dobór materiałów i technologii przyjaznych środowisku**

- Uczestnik wykorzystuje surowce i narzędzia ograniczające wpływ na środowisko (np. ograniczenie barwników, materiały wielorazowe).
- **Stosowanie zasad gospodarowania odpadami**
- Uczestnik identyfikuje odpady i wdraża działania ograniczające ich powstawanie.

2. Umiejętności analityczne i organizacyjne

- analiza zużycia surowców i identyfikacja strat,
- planowanie produkcji w oparciu o dane,
- optymalizacja procesów w celu zwiększenia efektywności,
- kontrola jakości i powtarzalności produktu.

3. Umiejętności cyfrowe

- wykorzystanie narzędzi cyfrowych do planowania produkcji,
- prowadzenie dokumentacji technologicznej,
- analiza danych dotyczących kosztów i zużycia surowców.

4. Umiejętności społeczne i komunikacyjne

- komunikowanie wartości ekologicznych klientowi (np. ograniczanie marnowania żywności, jakość surowców),
- budowanie świadomej oferty usługowej opartej na odpowiedzialnej produkcji,
- promowanie proekologicznych rozwiązań w działalności usługowej.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 12

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wprowadzenie do szkolenia i zielonych kompetencji	Weronika Chrząszcz	27-05-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 12 Projektowanie tortu okazjonalnego	Weronika Chrząszcz	27-05-2026	08:30	09:15	00:45
3 z 12 Przerwa	Weronika Chrząszcz	27-05-2026	09:15	09:30	00:15
4 z 12 Wypiek baz i przygotowanie elementów	Weronika Chrząszcz	27-05-2026	09:30	10:45	01:15
5 z 12 Budowa tortu i przygotowanie kremów	Weronika Chrząszcz	27-05-2026	10:45	12:00	01:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 12 Modelowanie dekoracji	Weronika Chrząszcz	28-05-2026	08:00	09:30	01:30
7 z 12 Tynkowanie i przygotowanie tortu	Weronika Chrząszcz	28-05-2026	09:30	11:00	01:30
8 z 12 Planowanie produkcji i kontrola zużycia surowców	Weronika Chrząszcz	28-05-2026	11:00	12:00	01:00
9 z 12 Przerwa	Weronika Chrząszcz	28-05-2026	12:00	13:00	01:00
10 z 12 Finalna dekoracja i kompozycja tortu	Weronika Chrząszcz	28-05-2026	13:00	14:00	01:00
11 z 12 Dokumentacja cyfrowa i prezentacja produktu	Weronika Chrząszcz	28-05-2026	14:00	15:00	01:00
12 z 12 Walidacja efektów uczenia się	-	28-05-2026	15:00	16:00	01:00

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	4 841,28 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 936,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	403,44 PLN

Koszt osobogodziny netto	328,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	101,63 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	101,63 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Weronika Chrząszcz

Trenerka z doświadczeniem w szkoleniach cukierniczych oraz tworzeniu tortów okazjonalnych i personalizowanych. Od 2021 roku prowadzi autorską markę Studio Beza, pod którą realizuje zamówienia na wypieki premium oraz dzieli się wiedzą i pasją do cukiernictwa na blogu i w mediach społecznościowych. W ciągu ostatnich 5 lat zdobyła doświadczenie praktyczne w zakresie tworzenia deserów i tortów na specjalne okazje, projektowania dekoracji cukierniczych oraz pracy z klientem indywidualnym. Jako trenerka koncentruje się na przekazywaniu wiedzy w sposób przystępny, praktyczny i zgodny z aktualnymi trendami w branży cukierniczej. Uczestniczki i uczestnicy jej warsztatów uczą się nie tylko technik cukierniczych, ale także planowania pracy, eliminacji strat surowców oraz zasad zrównoważonej produkcji, zgodnie z ideą zielonych kompetencji. W swojej działalności edukacyjnej i zawodowej promuje rozwój umiejętności rzemieślniczych w nowoczesnym i odpowiedzialnym ujęciu. Z pasją buduje kulturę świadomego cukiernictwa – opartego na jakości, estetyce i szacunku dla środowiska.

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 (materiały w formie elektronicznej - przesłane po szkoleniu na mail).

Uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia oraz certyfikat potwierdzający udział i ukończenie szkolenia.

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, łopatki, misy, blender, piec, lodówka, waga, mikser, zestawy do modelowania masy.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych, zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy oraz spełnienie wszystkich warunków określonych przez Operatora, do którego składają Państwo dokumenty o dofinansowanie.

Informacje dodatkowe

Walidacja, egzamin - wliczone w cenę oraz czas usługi. Walidację usługi przeprowadza Podmiot Zewnętrzny.

Usługa kończy się egzaminem zewnętrznym oraz wydaniem stosownego certyfikatu i zaświadczenia o ukończeniu szkolenia.

Szkolenie jest prowadzone z wykorzystaniem metod aktywizujących rozumianych jako metody umożliwiające uczenie się w oparciu o doświadczenie i pozwalające uczestnikom na ćwiczenie nabywanych umiejętności. Metodologia pracy oparta jest o cykl uczenia się ludzi dorosłych, dzięki czemu teoria połączona jest z refleksją, doświadczeniem oraz dyskusją grupy, mającą na celu podsumowanie danego tematu.

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)

Adres

ul. Rynek 22
44-300 Wodzisław Śląski
woj. śląskie

Pracownia cukiernicza STUDIO BEZA

Kontakt



RAFAŁ NOWAK

E-mail r.nowak@projekt-biznes.pl

Telefon (+48) 660 586 320