



CUKIERNICTWO OD PODSTAW - szkolenie cukiernicze

Numer usługi 2026/04/27/191735/3515159

2 952,00 PLN brutto
2 400,00 PLN netto
147,60 PLN brutto/h
120,00 PLN netto/h
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

52 oceny

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 22.07.2026 do 23.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób rozpoczynających pracę w gastronomii oraz pracowników branży HoReCa (kucharzy, pomocy kuchennych, baristów), którzy chcą nabyć podstawowe kompetencje cukiernicze. Adresowane jest również do osób planujących rozpoczęcie pracy w cukierni lub rozwój własnej działalności gastronomicznej. Program skierowany jest również do pasjonatów, którzy chcą rozwinąć się w zakresie cukiernictwa.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	21-07-2026
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

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestnika podstawowych kompetencji w zakresie przygotowywania wyrobów cukierniczych, w tym sporządzania ciast bazowych, kremów oraz prostych deserów, a także organizacji pracy w pracowni cukierniczej zgodnie z zasadami technologii i bezpieczeństwa żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia podstawowe rodzaje ciast cukierniczych oraz ich zastosowanie.	Poprawnie wskazuje różnice między minimum dwoma rodzajami ciast oraz ich zastosowanie w praktyce.	Test teoretyczny
Uczestnik zna podstawowe procesy technologiczne stosowane w cukiernictwie.	Omawia minimum jeden proces technologiczny (np. pieczenie, napowietrzanie) i jego wpływ na produkt.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje podstawowy wyrób cukierniczy zgodnie z recepturą.	Samodzielnie wykonuje minimum jeden wyrób, zachowując poprawną technologię wykonania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje podstawowy krem cukierniczy o właściwej strukturze.	Wykonuje krem o odpowiedniej konsystencji i jednorodności.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa.	Utrzymuje porządek i stosuje zasady higieny podczas wykonywania zadania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik pracuje zgodnie z organizacją pracy w zespole gastronomicznym.	Realizuje zadania zgodnie z instrukcjami i współpracuje w trakcie pracy.	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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Ciasta

- Kruche: tarty, tartaletki
- Parzone: ptyś, ekler
- Drożdżowe: brioche
- Travel Cake: babka, ciasto owocowe

Kremy

- Maślany
- Supreme
- Cremeux
- Pâte à bombe

Monoporcje

- Desery indywidualne bez użycia form

Tort czekoladowy

- Wprowadzenie do pracy z czekoladą
- Budowa tortu czekoladowego

Techniki dekoracyjne

- Szprycowanie – praca z rękawem cukierniczym

Uzasadnienie do specyfiki 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.

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych 45 min.

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wprowadzenie do technologii cukierniczej i organizacja pracy	Maciej Majzon	22-07-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 12 Przygotowanie ciast bazowych (np. kruche, biszkoptowe).	Maciej Majzon	22-07-2026	11:00	13:00	02:00
3 z 12 Przerwa.	Maciej Majzon	22-07-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 12 Techniki przygotowania ciasta parzonego i jego zastosowanie.	Maciej Majzon	22-07-2026	13:30	16:00	02:30
5 z 12 Wypiek i analiza produktów, korekta błędów.	Maciej Majzon	22-07-2026	16:00	18:00	02:00
6 z 12 Przygotowanie kremów cukierniczych i mas	Maciej Majzon	23-07-2026	09:00	11:00	02:00
7 z 12 Łączenie elementów – proste formy deserowe i wypieki	Maciej Majzon	23-07-2026	11:00	12:30	01:30
8 z 12 Przerwa	Maciej Majzon	23-07-2026	12:30	13:00	00:30
9 z 12 Łączenie elementów – proste formy deserowe i wypieki cd.	Maciej Majzon	23-07-2026	13:00	14:30	01:30
10 z 12 Wykończenie i podstawy dekoracji wyrobów	Maciej Majzon	23-07-2026	14:30	16:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 12 Podsumowanie pracy, analiza efektów.	Maciej Majzon	23-07-2026	16:00	16:30	00:30
12 z 12 Walidacja	-	23-07-2026	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

Maciej Majzon

Maciej Majzon to praktyk branży gastronomicznej specjalizujący się w cukiernictwie i deserach restauracyjnych. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy w profesjonalnych kuchniach oraz pracowniach cukierniczych, gdzie odpowiadał za przygotowanie i wdrażanie wyrobów cukierniczych do oferty sprzedażowej.

W swojej pracy koncentruje się na łączeniu klasycznych technik cukierniczych z nowoczesnym podejściem do formy, estetyki i organizacji produkcji. Prowadzi szkolenia praktyczne, podczas których uczestnicy zdobywają umiejętności możliwe do bezpośredniego wykorzystania w pracy zawodowej.

Specjalizuje się w przygotowaniu ciast bazowych, kremów, deserów oraz tortów, ze szczególnym uwzględnieniem poprawności technologicznej, powtarzalności produkcji oraz estetyki wykonania.

Jako trener stawia na pracę praktyczną, bieżącą korektę błędów oraz indywidualne podejście do uczestników, dostosowując tempo i zakres szkolenia do poziomu grupy.

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 z recepturami.
- Fartuch na czas szkolenia.
- Certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dla osób które zajmują się zawodowo tematem, oraz amatorów chcących rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktyczne na poziomie profesjonalnym.

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.

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

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest przez osobę nieprowadzącą szkolenia, co zapewnia rozdzielenie procesu kształcenia od walidacji. Walidacja odbywa się w oparciu o zdefiniowane efekty uczenia się, kryteria ich weryfikacji oraz przypisane metody walidacji.

Adres

ul. 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