



TORTY TYNKOWANE OD PODSTAW - kurs cukierniczy.

Numer usługi 2026/04/27/191735/3515202

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

📅 27.05.2026 do 28.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, kucharzy oraz osób pracujących w gastronomii, które chcą rozwinąć kompetencje w zakresie przygotowania i dekoracji tortów. Dedykowane również dla osób prowadzących lub planujących działalność cukierniczą.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	26-05-2026
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 kompetencji w zakresie przygotowania, składania oraz tynkowania tortów, w tym pracy z kremami stabilnymi, wyrównywania powierzchni oraz estetycznego wykańczania produktów zgodnie z wymaganiami rynku gastronomicznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia rodzaje kremów cukierniczych stosowanych do tynkowania tortów oraz zna ich właściwości.	Wskazuje minimum dwa rodzaje kremów do tynkowania oraz omawia ich zastosowanie i stabilność.	Test teoretyczny
Uczestnik zna zasady stabilizacji tortu oraz wpływ temperatury i technologii na efekt końcowy.	Wskazuje minimum jedną metodę stabilizacji tortu oraz wskazuje błędy wynikające z nieprawidłowej temperatury pracy.	Test teoretyczny
Uczestnik przygotowuje krem cukierniczy przeznaczony do tynkowania o odpowiedniej strukturze i stabilności. Efekt uczenia się Kryterium weryfikacji Metoda walidacji Uczestnik przygotowuje krem cukierniczy przeznaczony do tynkowania o odpowiedniej strukturze i stabilności. Uczestnik wykonuje krem o jednolitej konsystencji, odpowiedniej do tynkowania tortu. Obserwacja w warunkach symulowanych Uczestnik wykonuje tynkowanie tortu, uzyskując równą i estetyczną powierzchnię.	Wykonuje krem o jednolitej konsystencji, odpowiedniej do tynkowania tortu. Wykonuje tynk tortu o równej powierzchni, bez widocznych ubytków i nierówności.	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami pracy z kremami i tortami.	Przygotowuje stanowisko pracy, dobiera narzędzia i utrzymuje porządek podczas pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje pracę z dbałością o estetykę i standardy produkcji cukierniczej.	Wykonuje produkt zgodnie z zasadami estetyki oraz standardami jakości.	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?

TAK

Program

Czas szkolenia jest orientacyjny i może ulec zmianie w zależności od liczebności grupy i jej stopnia zaawansowania.

Smaki realizowane podczas kursu:

• **Tort 1**

Biszkopt bananowy / krem ruby / karmelizowany rabarbar / jogurt grecki / malinowa poziomka

• **Tort 2**

Biszkopt czekoladowo-maślany / krem czekoladowy 65% / konfitura porzeczkowa z bergamotką / crunch z ziarnem kakaowca / suszona jagoda / ziarno tonka
Każdy uczestnik pracuje indywidualnie i wykonuje własny tort w jednej z wybranych stylizacji.

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.

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

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych 45 min.

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie do technologii cukierniczej i organizacja pracy.	Łukasz Kaniewski	27-05-2026	10:00	11:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 13 Przygotowanie blatów tortowych i kremów.	Łukasz Kaniewski	27-05-2026	11:00	13:00	02:00
3 z 13 Przerwa.	Łukasz Kaniewski	27-05-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 13 Składanie tortów – warstwowanie i stabilizacja	Łukasz Kaniewski	27-05-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 13 Wstępne tynkowanie (crumb coat).	Łukasz Kaniewski	27-05-2026	15:00	16:30	01:30
6 z 13 Chłodzenie, analiza i korekta błędów.	Łukasz Kaniewski	27-05-2026	16:30	18:00	01:30
7 z 13 Tynkowanie właściwe – uzyskanie gładkiej powierzchni.	Łukasz Kaniewski	28-05-2026	09:00	11:00	02:00
8 z 13 Techniki wykańczania tortów.	Łukasz Kaniewski	28-05-2026	11:00	12:30	01:30
9 z 13 Przerwa.	Łukasz Kaniewski	28-05-2026	12:30	13:00	00:30
10 z 13 Techniki wykańczania tortów, cd.	Łukasz Kaniewski	28-05-2026	13:00	14:00	01:00
11 z 13 Proste dekoracje i estetyka produktu.	Łukasz Kaniewski	28-05-2026	14:00	16:00	02:00
12 z 13 Podsumowanie, analiza efektów.	Łukasz Kaniewski	28-05-2026	16:00	16:30	00:30
13 z 13 Walidacja.	-	28-05-2026	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

Łukasz Kaniewski

Łukasz Kaśniewski jest praktykiem branży cukierniczej, specjalizującym się w przygotowaniu i dekoracji tortów, ze szczególnym uwzględnieniem technik tynkowania oraz pracy z kremami stabilnymi.

Posiada doświadczenie w pracy w gastronomii, w tym w przygotowaniu wyrobów cukierniczych na potrzeby produkcji oraz sprzedaży. W swojej pracy koncentruje się na poprawności technologicznej, powtarzalności produkcji oraz estetyce wykonania wyrobów.

Podczas prowadzonych szkoleń przekazuje uczestnikom wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowania tortów, stabilizacji konstrukcji, doboru kremów oraz technik uzyskiwania gładkiej i estetycznej powierzchni tynku.

Jako trener stawia na pracę praktyczną, bieżącą korektę błędów oraz dostosowanie procesu szkoleniowego do poziomu zaawansowania uczestników.

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
- Laboratorium komputerowe
- 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