



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna  
★★★★★ 4,9 / 5  
199 ocen

## Szkolenie cukiernicze - MAKARONIKI

Numer usługi 2026/04/29/27524/3523760

📍 Lublin  
🏠 Usługa szkoleniowa  
📅 stacjonarna  
🕒 11:00 h  
📅 22.08.2026 do 22.08.2026

1 845,00 PLN brutto  
1 500,00 PLN netto  
167,73 PLN brutto/h  
136,36 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do: <ul style="list-style-type: none"><li>• cukierników i pracowników branży gastronomicznej</li><li>• właścicieli i pracowników cukierni oraz kawiarni</li><li>• osób planujących rozpoczęcie działalności w branży cukierniczej</li><li>• pasjonatów cukiernictwa chcących podnieść swoje kwalifikacje</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-08-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	11
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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 uczestników praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania makaroników metodami francuską i włoską, tworzenia nowoczesnych kompozycji smakowych oraz opanowanie technik wypieku, dekoracji i przechowywania produktu, w tym również w wersji wegańskiej.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje bazy do makaroników oraz ich nadzień i wypełnień, odpowiednio dobiera do potrzeb klienta i warunków przechowywania.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji makaroników, ich nadzień i dekoracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie makaroniki, wypieka je, przygotowuje różne rodzaje nadzień, składa makaroniki oraz odpowiednio umie je wyeksponować w witrynie.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich makaroników a także ich nadzień.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Wywiad swobodny

## 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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

### DLACZEGO WARTO WZIĄĆ UDZIAŁ W TYM SZKOLENIU Z MAKARONIKÓW

- Podczas tego jednodniowego szkolenia dostaniesz **receptury** oraz nauczysz się, jak robić idealne pyszne tradycyjne francuskie migdałowe ciasteczka zwane makaronikami.

- Nauczysz się piec oraz dostaniesz również przepis na idealne **makaroniki wegańskie** na białku ziemniaczanym.
- Wykonasz makaroniki w **różnych kolorach** i z różnymi **oryginalnymi ganaszami, żelkami, pate de fruit i karmelem**.
- Dowiesz się jaka beza jest najlepsza: włoska, francuska czy może szwajcarska?
- Na szkoleniu przygotujemy makaroniki metodą **włoską i francuską**.
- Będziemy również uczyć Cię łączenia kolorowego ciasta i **nadawania makaronikom różnych kształtów**.
- Dowiesz się jak należy przechowywać makaroniki.
- Do dekoracji tych przepysznych ciasteczek użyjemy kruszonych orzechów, płatków kwiatów i dekoracji z czekolady.

Wykonamy aż **6 rodzajów makaroników** przełożonych następującymi smakami:

1. Kokos / Yuzu / Mango
2. Malina / Fiołek
3. Pistacja
4. Kawa / Karmel
5. Bergamotka / Wiśnia
6. Czekolada / Pomarańcza – **Wegańskie**

W trakcie szkolenia przewidziano krótkie przerwy w zależności od potrzeb uczestników .

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych modnych francuskich ciasteczek - MAKARONIKÓW. . Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia. Warunkiem nabycia kwalifikacji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Pracownia spełnia wymogi i potrzeby do pracy z makaronikami (odpowiednio niska temperatura, odpowiednie blaty robocze, piec konwekcyjno-parowy oraz zamrażarka szokowa).

Pracownia wyposażona w materiały niezbędne do prezentacji multimedialnej (rzutnik, ekran, komputer).

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji makaroników.

Ostatecznym potwierdzeniem jego kompetencji i nabytych umiejętności jest końcowa prezentacja własnoręcznie wykonanych produktów: MAKARONIKÓW oraz ich dekoracji.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -makaroniki do oferty swojej firmy.

**Jakub Janiuk**-prowadzący to szkolenie, posiada doświadczenie w pracy z osobami, które dopiero stawiają pierwsze kroki w zawodzie lub są amatorami i pasjonatami pieczenia ciast, ciasteczek i tortów.

Przed rozpoczęciem usługi każdy z uczestników przedstawia się i prezentuje poziom, jaki posiada, co do tej pory robił, jakie ma potrzeby i czego oczekuje, co pozwala trenerowi dostosować usługę do poziomu całej grupy.

Minimalna liczba uczestników z jednego zakładu pracy - to jedna osoba, która po usłudze będzie w stanie przekazać współpracownikom, receptury oraz nabytą wiedzę współpracownikom lub podwładnym.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 10</b> Wprowadzenie, omówienie zasad bhp, planu szkolenia itd.	Jakub Janiuk	22-08-2026	08:00	08:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>2 z 10</b> Omówienie niezbędnych surowców i narzędzi do produkcji makaroników, różne rodzaje bezy.	Jakub Janiuk	22-08-2026	08:15	08:30	00:15
<b>3 z 10</b> Wyrobiecie i barwienie masy makaronikowej.	Jakub Janiuk	22-08-2026	08:30	11:00	02:30
<b>4 z 10</b> Przygotowanie ganaszki czekoladowych.	Jakub Janiuk	22-08-2026	11:00	12:00	01:00
<b>5 z 10</b> Przygotowanie ganaszki owocowych.	Jakub Janiuk	22-08-2026	12:00	12:45	00:45
<b>6 z 10</b> Przerwa	Jakub Janiuk	22-08-2026	12:45	13:00	00:15
<b>7 z 10</b> Przygotowanie różnych dekoracji.	Jakub Janiuk	22-08-2026	13:00	14:30	01:30
<b>8 z 10</b> Składanie i dekorowanie makaroników.	Jakub Janiuk	22-08-2026	14:30	16:00	01:30
<b>9 z 10</b> Przygotowanie ekspozycji, omówienie efektów szkolenia, wady makaroników.	Jakub Janiuk	22-08-2026	16:00	16:15	00:15
<b>10 z 10</b> Walidacja szkolenia	-	22-08-2026	16:15	16:30	00:15

## Cennik

**Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70%, możesz mieć możliwość skorzystania ze zwolnienia z podatku VAT, pod warunkiem spełnienia pozostałych wymogów, o których mowa w § 3 ust. 1 pkt 14**

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 845,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	167,73 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,36 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Jakub Janiuk

Jakub Janiuk – Technolog marki Debic, cukiernik od 12 lat – z zamiłowania i z zawodu. Doświadczenie cukiernicze zdobywał przez 8 lat w Cukierni Czekoladowy oraz na wielu szkoleniach oraz konkursach cukierniczych i lodziarskich. Tegoroczny finalista Polskich Eliminacji do World Chocolate Masters. Zdolny i ambitny, szkolił się u wielu światowej klasy cukierników min. Frank Hassnoot, Andrey Dubovik, Ramon Morato, Michał Iwaniuk, Patryk Szczepański, Maciej Wiśniewski, Sławomir Korczak. W swoich deserach kieruje się minimalizmem i naturalnością. Uwielbia kontakt i pracę z ludźmi – świetnie potrafi przekazywać wiedzę i umiejętności.

Jakub regularnie bierze udział w wielu kursach i konkursach cukierniczych w Polsce i za granicą, dzięki czemu ciągle rozwija technikę cukierniczą i zdolności artystyczne.

Jakub jest również absolwentem wielu szkoleń w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

### Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 10cio osobowej.

## UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników-, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
2. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
3. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
4. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
5. W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości minimum 70% obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień,l

## Adres

ul. Wojciechowska 3  
20-445 Lublin  
woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały, Surowce, Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje, Fartuch z logo szkoły na własność, Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia. Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**ANNA NOWAK**

**E-mail** [studio@kucia.com.pl](mailto:studio@kucia.com.pl)

**Telefon** (+48) 690 213 307