



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

Jednodniowe szkolenie cukiernicze „DESERY NA SŁODKI STÓŁ – Candy Bar”

Numer usługi 2026/04/29/27524/3523795

📍 Lublin
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 11:00 h
📅 12.05.2026 do 12.05.2026

1 722,00 PLN brutto
1 400,00 PLN netto
156,55 PLN brutto/h
127,27 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Osoby zainteresowane zdobyciem lub rozwinięciem umiejętności cukierniczych, w szczególności: <ul style="list-style-type: none">• pracownicy branży gastronomicznej• właściciele i pracownicy firm cateringowych oraz eventowych• osoby planujące rozpoczęcie działalności w zakresie produkcji deserów
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	11-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
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 uczestników praktycznych umiejętności przygotowywania nowoczesnych deserów cukierniczych oraz ich estetycznej prezentacji w formie słodkiego stołu (Candy Bar), zgodnie z aktualnymi trendami

rynkowymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętności: - przygotowuje monoporcje, tartaletki, desery w pucharkach oraz wyroby dekoracyjne -stosuje podstawowe techniki cukiernicze zgodnie z recepturą -dekoruje i wykańcza desery z zachowaniem estetyki -komponuje prosty słodki stół (Candy Bar)	-rozdziela typy deserów (musowe, warstwowe, tartaletki, shoty)	Wywiad swobodny
	-wskazuje poprawne połączenia smakowe i strukturalne	Wywiad swobodny
	-wyjaśnia rolę żelatyny, śmietany, czekolady, stabilizatorów	Wywiad swobodny
Wiedza:charakteryzuje rodzaje monoporcji i mini deserów omawia zasady komponowania smaków i tekstur zna podstawowe surowce i ich funkcje technologiczne opisuje etapy produkcji deserów eventowych	rozdziela typy deserów (musowe, warstwowe, tartaletki, shoty) wskazuje poprawne połączenia smakowe i strukturalne wyjaśnia rolę żelatyny, śmietany, czekolady, stabilizatorów wymienia kolejność działań technologicznych	Wywiad swobodny
Kompetencje społeczne: -pracuje zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa -współpracuje w grupie -organizuje własne stanowisko pracy -wykazuje odpowiedzialność za efekt końcowy	-stosuje zasady BHP i higieny pracy -komunikuje się i współdziała z innymi uczestnikami -utrzymuje porządek i efektywność pracy -kończy zadania w określonym czasie i 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?

Program

Jednodniowe szkolenie „Desery na słodki stół – Candy Bar” to usługa rozwojowa o charakterze praktycznym, ukierunkowana na nabycie i rozwój umiejętności przygotowywania nowoczesnych wyrobów cukierniczych stosowanych w obsłudze wydarzeń okolicznościowych.

Uczestnicy szkolenia wykonują samodzielnie zestaw deserów obejmujący monoporcje, tartaletki, desery w pucharkach oraz elementy dekoracyjne. Program obejmuje również zasady estetycznej prezentacji wyrobów oraz komponowania spójnego słodkiego stołu (Candy Bar).

Szkolenie odpowiada na aktualne potrzeby rynku gastronomicznego i eventowego, umożliwiając uczestnikom zdobycie praktycznych umiejętności możliwych do bezpośredniego zastosowania w pracy zawodowej lub działalności gospodarczej.

Program usługi

1. Wprowadzenie do deserów eventowych i monoporcji
2. Zasady komponowania smaków i struktur
3. Przygotowanie baz:
 - biszkopty i spody
 - kremy i musy
 - żelki i insert'y
4. Monoporcje – wykonanie (np. musowe, w formach silikonowych)
5. Mini desery:
 - deserki w kubeczkach (shoty)
 - mini tartaletki
 - mini porcje ciast
6. Techniki dekoracji:
 - glazury lustrzane
 - velvet spray
 - elementy dekoracyjne
7. Organizacja pracy i przechowywanie deserów
8. Prezentacja i pakowanie deserów na eventy

Efekty uczenia się

Uczestnik po ukończeniu kursu:

- przygotowuje różne rodzaje monoporcji (np. musowe, warstwowe),
- wykonuje mini desery typu shot, tartaletki, mini ciasta,
- stosuje techniki żelowania, emulgowania i stabilizacji kremów,
- dekoruje desery zgodnie z aktualnymi trendami,
- organizuje pracę przy produkcji deserów na większą skalę (eventy).

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie Omówienie programu, BHP, organizacja stanowiska pracy	JOANNA JASKOT	12-05-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 8 Podstawy deserów eventowych Charakterystyka monoporcji i mini deserów, komponowanie smaków i tekstur	JOANNA JASKOT	12-05-2026	08:30	10:00	01:30
3 z 8 Przygotowanie baz Biszkopty, kruche spody, kremy, musy, żelki (insert'y)	JOANNA JASKOT	12-05-2026	10:00	12:00	02:00
4 z 8 Monoporcje Wykonanie deserów musowych w formach silikonowych	JOANNA JASKOT	12-05-2026	12:00	13:30	01:30
5 z 8 Mini desery Shoty deserowe, mini tartaletki, mini ciasta	JOANNA JASKOT	12-05-2026	13:30	14:45	01:15
6 z 8 Dekoracje i wykończenie	JOANNA JASKOT	12-05-2026	14:45	15:30	00:45
7 z 8 Prezentacja i organizacja pracy	JOANNA JASKOT	12-05-2026	15:30	16:00	00:30
8 z 8 Walidacja	-	12-05-2026	16:00	16:15	00:15

Cennik

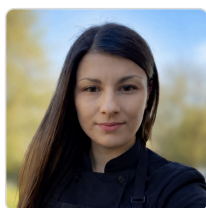
Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 722,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,55 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,27 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

JOANNA JASKOT

Absolwentka szkoły gastronomicznej w Chełmie na kierunku Technik żywienia i gospodarstwa domowego. Ukończyła studia licencjackie i magisterskie (WSPiA) w Lublinie na kierunkach zarządzanie oraz socjologia, specjalizacje zarządzanie potencjałem społecznym oraz marketing w biznesie. Swoją praktykę cukierniczą zaczęła w 2016 roku w cukierni artystycznej Creamy rozwijając się pod ich skrzydłami przez 8 lat. Zdobywała wiedzę oraz praktykę w zakresie cukiernictwa wypiekowego, tworzenia i dekoracji tortów, prowadzenia warsztatów tematycznych dla dzieci i młodzieży. Następnie pracowała jako kierownik produkcji w prestiżowej cukierni w Lublinie będącej na rynku od 2012 roku. Pasjonatka tradycji w nowoczesnym wydaniu podchodząca z szacunkiem do produktu i receptur. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, odpowiada za jakość szkoleń i weryfikuje efekty uczestników.

Informacje dodatkowe

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

Podczas szkolenia zapewniamy:

1. stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
2. surowce
3. obiad, kawę, napoje
4. certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia
5. fartuszek z logo szkoły na własność

Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 8mio osobowej.

Kady uczestnik pracuje na swoim torcie przy swoim stanowisku pracy.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15 - 11h w godzinach dydaktycznych

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 $\geq 70\%$ 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,

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 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 każdego wymagania.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307