



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

Nowoczesne cukiernictwo bezglutenowe – desery, monoporcje i ciasta (szkolenie praktyczne)

Numer usługi 2026/04/30/27524/3524545

📍 Lublin
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
🕒 11:00 h
📅 28.08.2026 do 28.08.2026

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

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: <ul style="list-style-type: none">osób początkujących i pasjonatów cukiernictwa,cukierników i pracowników gastronomii,właścicieli i pracowników pracowni cukierniczych, kawiarni i firm cateringowych,osób planujących rozszerzenie oferty o desery bezglutenowe.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	27-08-2026
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 edukacyjnym szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania nowoczesnych deserów i monoporcji bezglutenowych poprzez nabycie wiedzy z zakresu technologii cukiernictwa bezglutenowego, umiejętności

praktycznych w zakresie doboru surowców, przygotowania komponentów, produkcji oraz estetycznego wykańczania wyrobów cukierniczych, a także ukształtowanie kompetencji niezbędnych do organizacji pracy i przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Umiejętności: - przygotowuje monoporcje, tartaletki, desery w w wersji bezglutenowej</p> <p>-stosuje podstawowe techniki cukiernicze zgodnie z recepturą</p> <p>-dekoruje i wykańcza desery z zachowaniem estetyki</p> <p>-komponuje prosty słodki stół</p>	-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
	-poprawnie omawia różnice technologiczne pomiędzy produkcją klasyczną a bezglutenową	Wywiad swobodny
<p>Wiedza: charakteryzuje rodzaje monoporcji i mini deserów</p> <p>omawia zasady komponowania smaków i tekstur</p> <p>zna podstawowe surowce bezglutenowe i ich funkcje technologiczne</p> <p>opisuje etapy produkcji deserów bezglutenowych; Zna właściwości i zastosowanie surowców bezglutenowych</p>	<p>rozdziela typy deserów (musowe, warstwowe, tartaletki, shoty)</p> <p>wskazuje poprawne połączenia smakowe i strukturalne</p> <p>wyjaśnia rolę żelatyny, śmietany, czekolady, stabilizatorów</p> <p>wymienia kolejność działań technologicznych</p>	Wywiad swobodny
	prawidłowo identyfikuje i dobiera surowce do określonych wyrobów	Wywiad swobodny
<p>Kompetencje społeczne:</p> <p>-pracuje zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa</p> <p>-współpracuje w grupie</p> <p>-organizuje własne stanowisko pracy</p> <p>-wykazuje odpowiedzialność za efekt końcowy</p>	<p>-stosuje zasady BHP i higieny pracy</p> <p>-komunikuje się i współdziała z innymi uczestnikami</p> <p>-utrzymuje porządek i efektywność pracy</p> <p>-kończy zadania w określonym czasie i jakości</p>	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

Jednodniowe, intensywne szkolenie praktyczne z zakresu **nowoczesnego cukiernictwa bezglutenowego**, realizowane w **Szkoła Artystyczna Wiesław Kucia** w **Lublin**. Szkolenie poświęcone jest tworzeniu współczesnych deserów i monoporcji bezglutenowych z zachowaniem wysokich standardów jakości, estetyki oraz powtarzalności produkcji.

Program szkolenia obejmuje przygotowanie szerokiego portfolio wyrobów cukierniczych w wersji bezglutenowej, w tym m.in. tortu nowoczesnego, monoporcji, tartaletek, deserów porcjowanych oraz klasycznych form cukierniczych dostosowanych do technologii bezglutenowej. Zajęcia prowadzone są w formule warsztatowej – każdy uczestnik pracuje samodzielnie przy stanowisku roboczym.

Szkolenie prowadzi **Joanna Jaskot**, doświadczona cukierniczka i trenerka specjalizująca się w nowoczesnych technikach cukierniczych, w tym w recepturach bezglutenowych.

Celem szkolenia jest przekazanie uczestnikom praktycznych umiejętności umożliwiających samodzielne przygotowanie bezglutenowych deserów o wysokich walorach smakowych i wizualnych oraz ich wdrożenie do oferty cukierniczej, gastronomicznej lub rzemieślniczej.

Program szkolenia (zakres tematyczny)

Szkolenie obejmuje w szczególności:

- wprowadzenie do technologii cukiernictwa bezglutenowego,
- dobór surowców i zamienników bezglutenowych,
- zasady pracy i organizacji produkcji bezglutenowej,
- wykonanie następujących wyrobów:
 - tort nowoczesny bezglutenowy,
 - rolada bezglutenowa,
 - deser w słoiczku,
 - tartaletki bezglutenowa,
 - monoporcja nowoczesna,
 - mini serniczek bezglutenowy,
 - ptyś bezglutenowy,
- techniki wykańczania i dekoracji deserów,
- estetyka podania i przygotowanie wyrobów do sprzedaży.

Forma realizacji szkolenia

Szkolenie realizowane jest w formie **zajęć stacjonarnych, praktycznych**, z bezpośrednim udziałem trenera. Każdy uczestnik pracuje indywidualnie przy w pełni wyposażonym stanowisku cukierniczym, wykonując wszystkie elementy programu szkoleniowego.

Warunki uczestnictwa

Nie są wymagane specjalistyczne kwalifikacje ani doświadczenie zawodowe. Mile widziane podstawowe zainteresowanie cukiernictwem.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 6

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 wprowadzenie organizacyjne, omówienie programu, zasad BHP	JOANNA JASKOT	28-08-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 6 Omówienie surowców do produkcji bezglutenowej, zasady pracy przy produktach bez glutenu, zamienniki	JOANNA JASKOT	28-08-2026	08:15	09:30	01:15
3 z 6 zajęcia praktyczne: przygotowanie komponentów i deserów bezglutenowych	JOANNA JASKOT	28-08-2026	09:30	12:00	02:30
4 z 6 zajęcia praktyczne: wykończenie, dekoracja i prezentacja wyrobów	JOANNA JASKOT	28-08-2026	12:00	15:30	03:30
5 z 6 podsumowanie szkolenia, omówienie efektów oraz błędów, zakończenie	JOANNA JASKOT	28-08-2026	15:30	16:00	00:30
6 z 6 Walidacja szkolenia	-	28-08-2026	16:00	16:15	00:15

Cennik

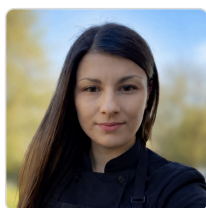
Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 845,00 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

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