

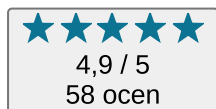
Możliwość dofinansowania

Nowoczesne torty i monoporcje w stylu glamour.

Numer usługi 2026/05/05/191735/3539712



"ASHANTI ATELIER" SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ



2 952,00 PLN

brutto

2 400,00 PLN

netto

184,50 PLN

brutto/h

150,00 PLN

netto/h

214,81 PLN

cena rynkowa

Łódź-Śródmieście

Usługa szkoleniowa

stacjonarna

Zajęcia grupowe

16:00 h

02.11.2026 do 03.11.2026

Informacje podstawowe

- Kategoria
Inne / Gastronomia
- Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- cukierników oraz pracowników zaplecza cukierniczego rozwijających umiejętności na poziomie średniozaawansowanym.
- pracowników branży HoReCa i gastronomii zajmujących się przygotowaniem deserów lub planujących rozszerzenie oferty o nowoczesne torty i monoporcje.
- osób posiadających podstawową wiedzę i doświadczenie w zakresie cukiernictwa, chcących rozwijać kompetencje w obszarze nowoczesnych technik i organizacji produkcji.
- właścicieli i pracowników pracowni cukierniczych oraz lokali gastronomicznych planujących wdrożenie deserów premium do oferty.
- Minimalna liczba uczestników
4
- Maksymalna liczba uczestników
12
- Data zakończenia rekrutacji
30-10-2026
- Forma prowadzenia usługi
stacjonarna
- 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 w zakresie przygotowania nowoczesnych tortów oraz deserów monoporcji w stylu glamour, z wykorzystaniem technik nowoczesnego cukiernictwa, struktur musowych, dekoracji oraz organizacji procesu produkcji w warunkach pracy zawodowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się, kryteria weryfikacji i metody walidacji.		
Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	dobiera składniki zgodnie z założeniami receptury	Wywiad swobodny
Dobiera i uzasadnia połączenia smakowe oraz strukturalne w deserach zgodnie z zasadami nowoczesnego cukiernictwa	uzasadnia zastosowane połączenia smakowe	Wywiad swobodny
	rozdziela i dobiera struktury deserów (kremy, musy, chrupkości)	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje oraz dobiera techniki wykańczania deserów (glazura, welwet, ganache, dekoracje) adekwatnie do efektu końcowego	identyfikuje zastosowane techniki wykończenia	Wywiad swobodny
	dobiera technikę do rodzaju deseru	Wywiad swobodny
	omawia efekt wizualny i technologiczny	Wywiad swobodny
	realizuje proces zgodnie z kolejnością technologiczną	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje tort oraz monoporcje musowe zgodnie z recepturą i założeniami technologicznymi	stosuje właściwe parametry obróbki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	uzyskuje właściwą strukturę, smak i estetykę produktu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje dekoracje zgodnie z programem szkolenia	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje odpowiednie materiały i techniki	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracyjne charakterystyczne dla stylu glamour	uzyskuje spójny efekt wizualny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	planuje kolejność prac	Obserwacja w warunkach symulowanych
	organizuje stanowisko pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje proces produkcji deserów zapewniający powtarzalność jakości	realizuje zadania zgodnie z harmonogramem produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	utrzymuje porządek na stanowisku pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady BHP	Obserwacja w warunkach symulowanych
	prawidłowo korzysta ze sprzętu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy w pracowni cukierniczej	komunikuje się w sposób rzeczowy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje przydzielone zadania	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole podczas realizacji zadań produkcyjnych	wspiera pracę zespołu	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

1. Wprowadzenie do stylu glamour w cukiernictwie.
2. Techniki przygotowania tortów nowoczesnych.
3. Monoporcje – formy i dekoracje.
4. Praca z glazurami, musami i dekoracjami.
5. Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie tortów i monoporcji.
6. Walidacja efektów uczenia się obejmująca obserwację wykonywania zadań praktycznych oraz podsumowanie osiągniętych efektów w wydzielonym bloku końcowym.

Każdy uczestnik ma zapewnione indywidualne stanowisko pracy. W trakcie szkolenia realizowane są zarówno zadania indywidualne, jak i wybrane elementy pracy zespołowej wynikające z organizacji procesu produkcji. Każdy uczestnik wykonuje kluczowe zadania praktyczne samodzielnie, co umożliwia indywidualną ocenę efektów uczenia się.

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Wprowadzenie do stylu glamour w cukiernictwie. Omówienie struktur deserów: musy, kremy, wkładki, balans smaków i tekstur.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	02-11-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 15 Przygotowanie komponentów deserów: musy, kremy, bazy smakowe, stabilizacja struktur.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	02-11-2026	11:30	13:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 15 -	Przerwa	-	02-11-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 15 Wykonanie monoporcji: przygotowanie, składanie, praca z formami, kontrola struktur cz.1	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	02-11-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 15 -	Przerwa	-	02-11-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 15 Wykonanie monoporcji: przygotowanie, składanie, praca z formami, kontrola struktur cz.2	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	02-11-2026	15:15	17:00	01:45
7 z 15 -	Przerwa	-	02-11-2026	17:00	17:15	00:15
8 z 15 Techniki wykończenia deserów: ganache, glazura lustrzana, welwet, dekoracje czekoladowe – zastosowanie w praktyce.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	02-11-2026	17:15	18:00	00:45
9 z 15 Kontynuacja pracy nad monoporcjami – wykończenie i dopracowanie form. Przygotowanie tortów: bazy, kremy, wkładki, stabilizacja struktur.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	03-11-2026	09:00	12:30	03:30
10 z 15 -	Przerwa	-	03-11-2026	12:30	13:00	00:30
11 z 15 Finalne wykończenia tortów: dekoracje, struktury powierzchniowe, finisz glamour.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	03-11-2026	13:00	15:15	02:15
12 z 15 -	Przerwa	-	03-11-2026	15:15	15:30	00:15
13 z 15 Prezentacja i ocena wykonanych deserów: analiza jakości, estetyki, struktur i powtarzalności.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	03-11-2026	15:30	16:15	00:45
14 z 15 -	Przerwa	-	03-11-2026	16:15	16:30	00:15
15 z 15 -	Walidacja	-	03-11-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	13:30
Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	00:30
Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	02:00
Rodzaj godzin	Liczba godzin

Rodzaj godzin**Liczba godzin**

Suma godzin dydaktycznych bez przerw 18:30

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
184,50 PLN
- Koszt osobogodziny netto
150,00 PLN

Liczba godzin usługi

- Rodzaj godzin
Liczba godzin
- Liczba godzin zegarowych usługi
16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Maciej Majzon - Wójtowicz

Doświadczony cukiernik, który zdobywał swoje umiejętności zawodowe w renomowanych cukierniach i restauracjach. Pracował w restauracji Metamorfoza, gdzie pełnił funkcję Szefa Cukierni, odpowiadając za organizację pracy zespołu oraz tworzenie nowoczesnych deserów.

Reprezentował Polskę w VII edycji Pucharu Świata Coppa del Mondo della Gelateria, gdzie odpowiadał za przygotowanie elementów konkursowych wymagających precyzyjnych umiejętności technicznych.

W latach 2017–2022 pełnił funkcję Szefa Akademii Czekolady w Łodzi, prowadząc szkolenia i rozwijając kompetencje uczestników w zakresie nowoczesnego cukiernictwa.

Posiada doświadczenie w ocenie jakości produktów jako juror konkursów branżowych, w tym Mistrzostw Polski na Pralinę.

Specjalizuje się w nowoczesnych technikach cukierniczych, pracy ze strukturami deserów, tworzeniu monoporcji oraz tortów o wysokim standardzie estetycznym i technologicznym.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz prowadząc szkolenia w zakresie cukiernictwa.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z recepturami, surowce, dostęp do sprzętu cukierniczego, certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie **poziom 2** - dla osób, które zajmują się zawodowo tematem, oraz dla chcących rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktyczne na poziomie profesjonalnym.

Uczestnikiem szkolenia mogą być osoby zainteresowane rozwijaniem kompetencji w zakresie cukiernictwa, w szczególności w obszarze realizacji tortów i monoporcji okolicznościowych.

Rekomendowane jest posiadanie podstawowej wiedzy i umiejętności z zakresu cukiernictwa, w tym pracy z kremami i dekoracją wyrobów cukierniczych.

- Zalecamy wygodne obuwie oraz spięcie włosów.

Informacje dodatkowe

Usługa realizowana jest w formie zajęć grupowych z wykorzystaniem indywidualnych stanowisk pracy. Uczestnicy wykonują kluczowe zadania samodzielnie, co umożliwia indywidualną ocenę efektów uczenia się. Realizowane są również wybrane elementy pracy zespołowej.

Walidacja wliczona jest w czas trwania usługi. Przerwy nie są wliczane i mogą ulec przesunięciu.

Warunkiem zaliczenia jest udział w wymaganej liczbie godzin oraz w walidacji. Obecność potwierdzana jest podpisem na liście.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz dokument potwierdzający ukończenie szkolenia.

- Usługa może być zwolniona z VAT, jeśli jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych (art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz §3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia MF).

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.

Szkolenie odbywa się w profesjonalnej pracowni cukierniczej Ashanti Atelier.

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