



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

195 ocen

Podstawy cukiernictwa – dwupiętrowy tort okolicznościowy - drip cake

Numer usługi 2026/05/06/27524/3541480

📍 Lublin

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 20.06.2026 do 20.06.2026

1 845,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

230,63 PLN brutto/h

187,50 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, osoby przyuczające się do zawodu oraz każdy, kto chce poszerzyć swoją wiedzę z zakresu tworzenia tortów dwupiętrowych.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	19-06-2026
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 jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia piętrowych tortów okolicznościowych: pieczenia biszkoptu, robienia kremu i ganaszu, składania tortu oraz wykonywania polewy. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnego do produkcji tortów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Umiejętności: samodzielne składanie stabilnych tortów dwupiętrowych oraz dekorowanie różnymi modnymi technikami cukierniczymi. Wypiekanie, składanie prostych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, stabilizacji, dekorowania, przechowywania oraz zabezpieczania tortu do transportu.</p> <p>Wiedza: definiuje poszczególne etapy tworzenia stabilnego tortu dwupiętrowego.</p>	Wypieka odpowiednie biszkopty, robi kremy, musy, żelki, tynk i polewę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania tortu, wykonuje dekoracje , ozdabia tort kwiatami i makaronikami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Umiejętnie łączy poszczególne pietra tortu tak aby był stabilny.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy, nadzienia, żelki, chrupki oraz odpowiednio dobrany tynk do tortu.	Wywiad swobodny
Kompetencje społeczne: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	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

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów dwupiętrowych.

1. Wypiekanie biszkoptów tłuszczowych
2. Przygotowanie musów owocowych i ganaszy czekoladowych

3. Składanie poszczególnych pięter tortu
4. Tynkowanie tortu
5. Łączenie pięter tortu, stabilizacja
6. Wypiek francuskich makaroników
7. Wykonanie polewy drip cake
8. Dekorowanie tortu
9. Prezentacja gotowego tortu
10. Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.
11. Walidacja

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.. Od 08:00 do 16:00.

Każdy uczestnik samodzielnie pracuje przy swoim stanowisku pracy i samodzielnie składa i dekoruje tort. Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów w najmodniejszym stylu ostatniego roku DRIP CAKE.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi, przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi, przerwy są realizowane na prośbę uczestników, wówczas usługa jest wydłużona o czas zrealizowanych przerw.

Każdy uczestnik samodzielnie pracuje przy swoim stanowisku pracy i samodzielnie składa i dekoruje tort.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie do szkolenia, zasady BHP, RODO itd.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	20-06-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 10 Omówienie receptur i planu szkolenia. Przedstawienie się uczestników. Przygotowanie i naważenie surowców zgodnie z recepturami.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	20-06-2026	08:15	09:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 10 Wypiekanie biskoptów oraz przygotowywanie nadzień, kremów, chrupek, żelek oraz makaroników itd.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	20-06-2026	09:00	10:30	01:30
4 z 10 -	Przerwa	-	20-06-2026	10:30	10:45	00:15
5 z 10 Składanie "wieży" tortu i stabilizacja	Zajęcia	JOANNA JASKOT	20-06-2026	10:45	13:00	02:15
6 z 10 -	Przerwa	-	20-06-2026	13:00	13:30	00:30
7 z 10 Tynkowanie tortów i przygotowanie dekoracji - polewy typu drip, kwiatów i innych drobnych dekoracji	Zajęcia	JOANNA JASKOT	20-06-2026	13:30	14:45	01:15
8 z 10 -	Przerwa	-	20-06-2026	14:45	15:00	00:15
9 z 10 Ekspozycja tortów, omówienie wad i przyczyn ich powstawania. Pytania.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	20-06-2026	15:00	15:45	00:45
10 z 10 -	Walidacja	-	20-06-2026	15:45	16:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:45

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

Cennik

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

Cennik

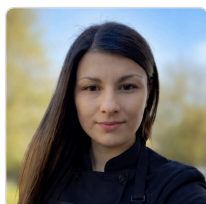
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 845,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	230,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

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 16:00

UWAGI !

1. Przerwy wliczają się w czas trwania usługi
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 zegarowych.
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