



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 062 oceny

Techniki tworzenia tortów piętrowych i dekoracji artystycznych - Rozwój zielonych kompetencji i kwalifikacji

Numer usługi 2026/05/08/17498/3547043

- 📍 Radzionków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 07.07.2026 do 08.07.2026

5 260,00 PLN brutto
5 260,00 PLN netto
328,75 PLN brutto/h
328,75 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej i cukierniczej (cukiernicy, szefowie kuchni, dekoratorzy), osób zainteresowanych branżą cateringową i eventową, osób planujących rozszerzenie wiedzy i kompetencji o wypiek i nowoczesne dekoracje wielopiętrowych tortów, pasjonatów zaawansowanego cukiernictwa przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk. Uczestnik zdobywa kwalifikację: "Projektowanie i wykonywanie wielopiętrowych tortów artystycznych zgodnie z zasadami efektywnego wykorzystania surowców i energii."

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

29-06-2026

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 szkolenia jest rozwój umiejętności projektowania i tworzenia tortów artystycznych z uwzględnieniem efektywnego wykorzystania surowców i energii. Uczestnicy nauczą się planować produkcję w sposób zrównoważony, minimalizując odpady i zużycie energii, przy zachowaniu wysokiej jakości oraz estetyki. Program obejmuje nowoczesne techniki cukiernicze, projektowanie konstrukcji i dekoracji oraz praktyki proekologiczne.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje proces przygotowania tortów piętrowych, w tym montaż wsporników, metody tynkowania i eliminowania błędów.	opisuje etapy przygotowania tortu piętrowego,	Wywiad swobodny
	omawia rolę wsporników w konstrukcji tortu,	Wywiad swobodny
	definiuje i eliminuje najczęstsze błędy (np. pęknięcia, pęcherze powietrza, „buły” na tynku).	Wywiad swobodny
Przygotowuje stabilne biszkopty, kremy i frużeliny oraz dobiera składniki przyjazne środowisku.	charakteryzuje różnice między poszczególnymi rodzajami biszkoptów i kremów,	Wywiad swobodny
	przygotowuje co najmniej jeden rodzaj biszkoptu i kremu do tynkowania,	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje różne techniki dekoracyjne w tym ekologiczne dekoracje i opakowania.	omawia ekologiczne alternatywy dla standardowych składników (np. sezonowe owoce, zamienniki oleju palmowego),	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dekoruje tort co najmniej trzema technikami dekoracyjnymi (np. aerografem, koronkami jadalnymi, izomaltem),	Prezentacja
	tworzy jadalne dekoracje, które zastępują plastikowe elementy,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje ekologiczne opakowania do transportu tortów (np. biodegradowalne tacki, wielorazowe podkłady),	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Omawia metody minimalizacji odpadów w cukiernictwie oraz stosuje je w praktyce.</p>	<p>przetwarza resztki biszkoptów, kremów i dekoracji na nowe produkty (np. cake pops, monoporcje),</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>porcuje składniki, aby unikać nadprodukcji,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>zagęszcza resztki kremu bez użycia dodatkowych zagęstników,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Stosuje skuteczne metody oszczędnego zarządzania surowcami i organizacji pracy, zapewniając optymalne wykorzystanie zasobów.</p>	<p>zamawia odpowiednie ilości składników do planowanej produkcji,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>wybiera zamienniki brakujących surowców (np. puree owocowe zamiast sztucznych aromatów),</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>wykorzystuje nadmiarowe dekoracje czekoladowe i izomaltowe.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Wdraża energooszczędne metody pieczenia oraz zasady efektywnego przechowywania składników.</p>	<p>stosuje ciepło resztkowe piekarnika do dokończenia pieczenia,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>stosuje zasady minimalizacji strat owoców i innych surowców (np. ponowne użycie skórek cytrusowych, łupin wanilii),</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>piecze biszkopki w sposób optymalizujący zużycie energii (np. kilka blatów jednocześnie),</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Organizuje i zabezpiecza transport tortów piętrowych.</p>	<p>przygotowuje odpowiednie zabezpieczenie tortu przed transportem,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>stosuje ekologiczne opakowania wielorazowe lub biodegradowalne,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>stosuje odpowiednie podkłady i pudełka zapewniające stabilność tortu w transporcie,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	pracuje w zespole,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	buduje pozytywne relacje zawodowe,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozwiązuje konflikty,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku cukierniczym,	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/qualifications/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-miedzynarodowe/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację ICVC

Nazwa Podmiotu certyfikującego Talent Odyssey

Program

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej i cukierniczej (cukiernicy, szefowie kuchni, dekoratorzy), osób zainteresowanych branżą cateringową i eventową, osób planujących rozszerzenie wiedzy i kompetencji o wypiek i nowoczesne dekoracje wielopiętrowych tortów, pasjonatów zaawansowanego cukiernictwa przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk. Uczestnik zdobywa kwalifikację: "Projektowanie i wykonywanie wielopiętrowych tortów artystycznych zgodnie z zasadami efektywnego wykorzystania surowców i energii."

Program Szkolenia:

Rozpoczęcie, przywitanie uczestników:

Część teoretyczna:

1. Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów

2. Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin

- A) skrypt z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero, Oreo, cytrusowy,
- B) cztery rodzaje biszkoptów, żelki, frużeliny, kremy do tynkowania 3 rodzaje,
- C) wybór składników przyjaznych środowisku (np. lokalne, sezonowe owoce, alternatywy dla oleju palmowego)

3. Opis różnych technik dekoracji i transportu:

- A) wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych, praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne
- B) Recykling w branży cukierniczej: sposoby ograniczania plastiku i jednorazowych ozdób na rzecz ekologicznych dekoracji, zastosowanie jadalnych elementów, biodegradowalnych opakowań i tacek.
- C) Ekologiczne opakowania: omówienie alternatywnych rozwiązań, takich jak wielorazowe podkłady i pudełka do transportu tortów z materiałów biodegradowalnych;

4. Minimalizacja odpadów w cukiernictwie:

- A) omówienie metod optymalizacji receptur, aby zminimalizować nadmiar zużywanych składników, np. obrzynki i ścinki biszkoptów można przeróbka na cake pops, spodnie warstwy tart, tiramisu, nadmiarowe kremy baza do monoporcji lub nadzienie do babeczek i eklerów
- B) Przemysłane porcjowanie – ustalenie precyzyjnych wag składników na jedną warstwę tortu, by unikać nadmiarowej produkcji,
- C) Zagęszczanie resztek kremu – wykorzystanie drobno pokruszonych resztek biszkoptów do zagęszczania kremów lub nadzień, co eliminuje konieczność użycia dodatkowej żelatyny lub innych środków wiążących,
- D) Dokładne odmierzanie składników – używanie wagi zamiast szacowania „na oko” zmniejsza błędy w proporcjach i nadprodukcję,
- E) Lepsza organizacja zamówień – zamawianie tylko tyle surowców, ile jest niezbędne do zaplanowanych zamówień, aby unikać psucia produktów,
- F) Wykorzystanie zamienników – w sytuacji braku danego składnika używanie zamienników, np. puree owocowego zamiast sztucznych aromatów,
- G) Wykorzystanie resztek czekolady i izomaltu – nadmiarowe dekoracje można rozpuścić i wykorzystać ponownie.

5. Efektywne wykorzystanie energii

- wskazówki dotyczące energooszczędnych

metod pieczenia, np. pieczenie większej ilości biszkoptów jednocześnie, –

prawidłowe użytkowanie sprzętów cukierniczych,

A) Wykorzystanie ciepła resztkowego – piekarnik można wyłączyć 5–10 minut

przed końcem pieczenia, dzięki czemu ciasto dojdzie w ciepłe resztkowym,

B) Unikanie otwierania piekarnika w trakcie pieczenia – stabilna temperatura

skraca czas pieczenia i obniża zużycie energii,

C) Składniki i ich przechowywanie:

- Sezonowe i lokalne produkty

– używanie owoców zgodnie z sezonem (np. truskawki latem, śliwki, gruszki jesienią), co zmniejsza ślad węglowy,

-Minimalizacja strat owoców

– lekko przejrzałe owoce mogą być użyte do frużelin i musów, a skórki cytrusów jako aromatyczna skórka do kremów,

-Wykorzystanie całego surowca

– np. łupiny wanilii zanurzone w cukrze powstaje domowy cukier waniliowy, zamiast wyrzucać je po jednej ekstrakcji.

Część praktyczna:

1. Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu

2. Wbicie wsporników

3. Tynkowanie - warstwa okruszkowa i warstwa główna

4. Tynkowanie na kant

5. Techniki pozbywania się pęknięć, "buł", pęcherzy

6. Wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu

jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych,

praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne

7. Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości

nawet na znaczne odległości

Podsumowanie kursu, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego, oceny prezentacji oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Egzamin końcowy - praktyczne zadanie zespołowe.

Warunki organizacyjne:

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Cena usługi to koszt przypadający na jednego uczestnika.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Szkolenie będzie przeprowadzone w grupie od 4 do 12 osób, będzie miało charakter warsztatowy połączony z przekazaniem wiedzy teoretycznej. Szkolenie odbywać się w odpowiednio wyposażonej przestrzeni szkoleniowej, zapewniającej komfortowe warunki do nauki i praktyki. Usługa będzie realizowana w godzinach dydaktycznych. Uczestnicy otrzymają materiały w formie skryptu. Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie(1 godzina), wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Celem szkolenia jest rozwój umiejętności projektowania i tworzenia tortów artystycznych z uwzględnieniem efektywnego wykorzystania surowców i energii. Uczestnicy nauczą się planować produkcję w sposób zrównoważony, minimalizując odpady i zużycie energii, przy zachowaniu wysokiej jakości oraz estetyki. Program obejmuje nowoczesne techniki cukiernicze, projektowanie konstrukcji i dekoracji oraz praktyki proekologiczne.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 28

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Wprowadzenie do szkolenia, omówienie celu zajęć, zasad pracy, organizacji stanowisk oraz zasad BHP	Zajęcia	Agnieszka Damian	07-07-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 28 Omówienie prawidłowego wyjęcia tortu z rantu, przygotowania tortu do pracy, montażu wsporników oraz stabilizacji konstrukcji tortów	Zajęcia	Agnieszka Damian	07-07-2026	09:15	10:00	00:45
3 z 28 Stabilne biszkopty, kremy i frużeliny: omówienie receptur, rodzajów biszkoptów, żelek, frużelin oraz kremów do tynkowania	Zajęcia	Agnieszka Damian	07-07-2026	10:00	10:45	00:45
4 z 28 -	Przerwa	-	07-07-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 28 Omówienie skryptu z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, Ferrero, Oreo i cytrusowy	Zajęcia	Agnieszka Damian	07-07-2026	11:00	11:30	00:30
6 z 28 Dobór składników przyjaznych środowisku: lokalne i sezonowe owoce, alternatywy dla oleju palmowego oraz planowanie zakupów	Zajęcia	Agnieszka Damian	07-07-2026	11:30	12:00	00:30
7 z 28 -	Przerwa	-	07-07-2026	12:00	12:30	00:30
8 z 28 Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu oraz przygotowanie tortu do pracy praktycznej	Zajęcia	Agnieszka Damian	07-07-2026	12:30	13:15	00:45
9 z 28 Montaż wsporników, stabilizacja tortu i przygotowanie konstrukcji pod tort piętrowy	Zajęcia	Agnieszka Damian	07-07-2026	13:15	14:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>10 z 28</p> <p>Tynkowanie tortu: wykonanie warstwy okruszkowej oraz przygotowanie powierzchni pod warstwę główną</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	07-07-2026	14:00	14:45	00:45
<p>11 z 28 -</p>	Przerwa	-	07-07-2026	14:45	15:00	00:15
<p>12 z 28</p> <p>Tynkowanie tortu warstwą główną: uzyskanie równej, stabilnej i gładkiej powierzchni</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	07-07-2026	15:00	15:45	00:45
<p>13 z 28</p> <p>Tynkowanie na kant: technika uzyskiwania ostrych krawędzi, równej powierzchni i estetycznego wykończenia tortu</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	07-07-2026	15:45	16:30	00:45
<p>14 z 28</p> <p>Podsumowanie dnia, omówienie najczęstszych błędów i przygotowanie do drugiego dnia szkolenia</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	07-07-2026	16:30	17:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>15 z 28</p> <p>Omówienie planu drugiego dnia, przypomnienie zasad pracy z tortem oraz analiza efektów pracy z dnia pierwszego</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	08-07-2026	09:00	09:15	00:15
<p>16 z 28</p> <p>Techniki eliminowania nieprawidłowości: usuwanie pęknięć, „buł”, pęcherzy powietrza, nierówności i odkształceń</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	08-07-2026	09:15	10:00	00:45
<p>17 z 28</p> <p>Techniki dekoracji tortów: koronka z papieru waflowego, tiul, aerograf, brokat jadalny, masa cukrowa, izomalt, wydruk cukrowy i akwarela</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	08-07-2026	10:00	10:45	00:45
<p>18 z 28</p> <p>-</p>	Przerwa	-	08-07-2026	10:45	11:00	00:15
<p>19 z 28</p> <p>Recykling w branży cukierniczej: ograniczanie plastiku, jednorazowych ozdób, stosowanie jadalnych dekoracji i biodegradowanych opakowań</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	08-07-2026	11:00	11:45	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>20 z 28</p> <p>Minimalizacja odpadów: wykorzystanie ścinków biszkoptów, nadmiarowych kremów, resztek czekolady i izomaltu oraz przemyślane porcjowanie</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	08-07-2026	11:45	12:30	00:45
<p>21 z 28 -</p>	Przerwa	-	08-07-2026	12:30	13:00	00:30
<p>22 z 28</p> <p>Efektywne wykorzystanie energii i przechowywanie składników: energooszczędne pieczenie, ciepło resztkowe, sezonowe produkty i ograniczanie strat</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	08-07-2026	13:00	13:45	00:45
<p>23 z 28</p> <p>Praktyczne usuwanie błędów podczas tynkowania: pęknięcia, „buły”, pęcherze powietrza, nierówności oraz korekta powierzchni tortu</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	08-07-2026	13:45	14:30	00:45
<p>24 z 28 -</p>	Przerwa	-	08-07-2026	14:30	14:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>25 z 28</p> Praktyczne wykonanie dekoracji: koronka z papieru waflowego, tiul, aerograf, brokat jadalny, masa cukrowa, izomalt, wydruk cukrowy i akwarela	Zajęcia	Agnieszka Damian	08-07-2026	14:45	15:45	01:00
<p>26 z 28</p> Zabezpieczanie tortów piętrowych i dekorowanych do transportu, w tym stabilizacja konstrukcji na większe odległości	Zajęcia	Agnieszka Damian	08-07-2026	15:45	16:15	00:30
<p>27 z 28</p> Omówienie efektów pracy uczestników, analiza wykonanych tortów, wskazanie możliwych korekt i rekomendacji technologicznych	Zajęcia	Agnieszka Damian	08-07-2026	16:15	16:30	00:15
<p>28 z 28</p> -	Walidacja	-	08-07-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

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

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 260,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	328,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,75 PLN
W tym koszt walidacji brutto	400,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



Agnieszka Damian

Szkoleniowiec od 2019 roku - przeszkoliła ok. 300 osób. Cukiernik z wykształcenia, absolwentka szkoły cukierniczej we Wrocławiu oraz technolog żywienia. Od czterech lat prowadzi własną Pracownię Cukierniczą, specjalizując się w tworzeniu tortów piętrowych oraz artystycznych dekoracji z zastosowaniem nowoczesnych i ekologicznych rozwiązań. Łączy pasję do cukiernictwa z odpowiedzialnym podejściem do środowiska, wdrażając zasady zero waste i świadomego zarządzania zasobami.

Praktyk i autodydaktyk – nieustannie rozwija swoje umiejętności techniczne i ekologiczne, dzięki czemu jej szkolenia opierają się na rzetelnej wiedzy i bogatym doświadczeniu. Jako szkoleniowiec aktywna od 2019 roku – przeszkoliła około 300 osób, kładąc szczególny nacisk na praktyczne wykorzystanie zielonych kompetencji w pracy cukiernika.

Od pięciu lat intensywnie działa w obszarze zrównoważonego rozwoju w branży cukierniczej. Specjalizuje się w oszczędnym gospodarowaniu surowcami, wykorzystywaniu energooszczędnych metod produkcji, ograniczaniu odpadów oraz planowaniu pracy w sposób minimalizujący negatywny wpływ na środowisko. W swojej pracowni wdraża również innowacyjne rozwiązania związane z ekologicznym pakowaniem, selektywną gospodarką odpadami oraz lokalnym sourcingiem produktów. Dzięki temu inspiruje uczestników szkoleń do świadomego, zrównoważonego działania w nowoczesnym cukiernictwie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji.
- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie (1 godzina), wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601