



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 073 oceny

TORTY PIĘTROWE I DEKORACJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/05/14/17498/3560021

- 📍 Radzionków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 30.08.2026 do 31.08.2026

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 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. Uczestnik zdobywa kwalifikację: "Specjalista tortów nowoczesnych i dekoracji cukierniczych".
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	21-08-2026
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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania tortów piętrowych poprzez planowanie produkcji, wypiek i przygotowanie komponentów (biszkoptów, kremów, frużelin), składanie i stabilizowanie konstrukcji

wielopiętrowych, tynkowanie tortów różnymi technikami, wykonywanie dekoracji cukierniczych oraz zabezpieczanie i przygotowanie tortów do transportu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje proces technologiczny wykonywania tortów piętrowych oraz zasady ich stabilizacji, tynkowania, dekorowania i transportu.	omawia rodzaje biszkoptów, kremów i frużelin stosowanych w tortach piętrowych	Wywiad swobodny
	rozdzieli metody tynkowania tortów (warstwa okruszkowa, warstwa główna, tynkowanie na kant)	Wywiad swobodny
	wyjaśnia zasady stabilizacji konstrukcji tortów piętrowych (wsporniki, podkłady)	Wywiad swobodny
	opisuje techniki dekoracyjne stosowane w cukiernictwie artystycznym	Wywiad swobodny
	omawia zasady zabezpieczania i transportu tortów	Wywiad swobodny
Wykonuje komponenty tortu (biszkopty, kremy, frużeliny).	dobiera składniki do rodzaju tortu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje kremy i frużeliny zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje tort do składania (schłodzenie, wyrównanie)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Składa tort piętrowy z zachowaniem stabilności konstrukcji.	stosuje wsporniki konstrukcyjne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	łączy piętra tortu w stabilną całość	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tynkuje torty różnymi technikami.	wykonuje warstwę okruszkową i główną	Obserwacja w warunkach symulowanych
	eliminuje pęknięcia, „buły” i pęcherze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje tynkowanie na kant	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dekoruje torty piętrowe różnymi technikami cukierniczymi.	dobiera technikę dekoracji do projektu tortu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje dekoracje (masa cukrowa, izomalt, papier wafłowy, aerograf)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje tort do transportu.	stosuje kompozycję i estetykę dekoracji	Prezentacja
	dobiera sposób zabezpieczenia tortu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole podczas realizacji zadań cukierniczych.	stabilizuje tort do przewozu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	komunikuje się z uczestnikami podczas pracy	Wywiad swobodny
	organizuje stanowisko pracy	Wywiad swobodny
	reaguje na sytuacje problemowe	Wywiad swobodny

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

Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników

Część teoretyczna:

- Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów
- Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin - skrypt z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero, Oreo, cytrusowy, na cztery rodzaje biszkoptów, żelki, frużeliny, kremy do tynkowania 3 rodzaje
- Opis różnych technik dekoracji: 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
- Omówienie metody transportu

Część praktyczna:

- Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu
- Wbicie wsporników
- Wykonanie dekoracji do końcowego wykończenia złożonych i otynkowanych tortów: koronki, tiulu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu
- Tynkowanie poszczególnych pięter tortu- warstwa okruszkowa i warstwa główna
- Tynkowanie na kant
- Techniki pozbywania się pęknięć, "bul", pęcherzy
- Wykonywanie dekoracji na złożonych tortach piętrowych, wykorzystanie poznanych i omówionych technik dekoracyjnych
- Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości

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

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

Szkolenie odbywa się trybie godzin zegarowych.

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

Podsumowanie szkolenia i wręczenie certyfikatów,

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy oraz krzesło obrotowe wraz z niezbędnym sprzętem cukierniczym.

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania tortów piętrowych poprzez planowanie produkcji, wypiek i przygotowanie komponentów (biszkoptów, kremów, frużelin), składanie i stabilizowanie konstrukcji wielopiętrowych, tynkowanie tortów różnymi technikami, wykonywanie dekoracji cukierniczych oraz zabezpieczanie i przygotowanie tortów do transportu.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 19

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Przywitanie i poznanie uczestników	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 19 Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	09:15	10:00	00:45
3 z 19 Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu, wbicie wsporników	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	10:00	10:30	00:30
4 z 19 -	Przerwa	-	30-08-2026	10:30	10:45	00:15
5 z 19 Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	10:45	11:30	00:45
6 z 19 Wykonanie baz do kremów, frużelin oraz kremów do tynkowania	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	11:30	12:30	01:00
7 z 19 Przerwa	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	12:30	13:00	00:30
8 z 19 -	Przerwa	-	30-08-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 19 Wykonanie dekoracji do końcowego wykończenia złożonych i otynkowanych tortów: koronki, tiulu, bokarków, ozdób z masy, ozdób z izomaltu, z uwzględnieniem organizacji pracy oraz współpracy w zespole	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	13:30	14:30	01:00
10 z 19 -	Przerwa	-	30-08-2026	14:30	14:45	00:15
11 z 19 Tynkowanie poszczególnych pięter tortu - warstwa okruszkowa i warstwa główna, tynkowanie na kant	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	14:45	17:00	02:15
12 z 19 Techniki pozbywania pęknięć, białych i pęcherzy na tortach	Zajęcia	Agnieszka Damian	31-08-2026	09:00	10:30	01:30
13 z 19 -	Przerwa	-	31-08-2026	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 19 Wykonanie końcowych dekoracji na złożonych tortach piętrowych, przy wykorzystaniu poznanych, omówionych oraz gotowych elementów z uwzględnieniem komunikacji i współpracy między uczestnikami	Zajęcia	Agnieszka Damian	31-08-2026	10:45	12:30	01:45
15 z 19 Omówienie metod transportu	Zajęcia	Agnieszka Damian	31-08-2026	12:30	13:30	01:00
16 z 19 -	Przerwa	-	31-08-2026	13:30	14:00	00:30
17 z 19 Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości	Zajęcia	Agnieszka Damian	31-08-2026	14:00	15:45	01:45
18 z 19 -	Przerwa	-	31-08-2026	15:45	16:00	00:15
19 z 19 -	Walidacja	-	31-08-2026	16:00	17:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
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

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Damian

Cukiernik z wykształcenia - ukończyła szkołę cukierniczą we Wrocławiu, technolog żywienia, wirtuoz dekoracji w dziedzinie tortów piętrowych. Prowadzi swoją Pracownię cukierniczą od czterech lat. Praktyk i autodydaktyk latami ciągle doskonali swój warsztat i technikę pracy dzięki czemu szkolenia opiera na solidnych fundamentach wiedzy i praktyki. Szkoleniowiec od 2019 roku - przeszkoliła ok. 300 osób. Kwalifikacje/doświadczenie zawodowe zostały nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, 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 zegarowych
- 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

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601