



"ASHANTI ATELIER"  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

75 ocen

## Piętrowy tort weselny w stylu Lambeth – profesjonalne techniki konstrukcji, stabilizacji i dekoracji tortów okolicznościowych

Numer usługi 2026/05/26/191735/3587415

- 📍 Łódź
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 02.10.2026 do 03.10.2026

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 ⓘ

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do cukierników, pastry chefów, właścicieli pracowni tortów artystycznych, osób wykonujących torty okolicznościowe oraz pracowników branży gastronomicznej rozwijających kompetencje w zakresie nowoczesnego cukiernictwa artystycznego.

Usługa dedykowana jest osobom posiadającym podstawowe doświadczenie w pracy cukierniczej, które chcą rozwinąć umiejętności związane z projektowaniem, stabilizacją i wykonywaniem piętrowych tortów weselnych oraz profesjonalnym dekorowaniem w stylu Lambeth Cake.

Szkolenie będzie również odpowiednie dla osób planujących rozszerzenie oferty pracowni cukierniczej o realizację weselne i torty premium wymagające zaawansowanej organizacji pracy, estetyki wykonania oraz bezpiecznej konstrukcji produktów wielopiętrowych.

### Minimalna liczba uczestników

4

### Maksymalna liczba uczestników

12

### Data zakończenia rekrutacji

01-10-2026

### 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

Przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania piętrowych tortów weselnych w stylu Lambeth z uwzględnieniem zasad konstrukcji, stabilizacji, organizacji pracy oraz profesjonalnych technik dekoracyjnych wykorzystywanych w nowoczesnym cukiernictwie artystycznym i realizacjach komercyjnych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik omawia zasady konstrukcji i stabilizacji tortów piętrowych.	Wskazuje prawidłowe rozwiązania dotyczące konstrukcji i stabilizacji tortu piętrowego podczas odpowiedzi na pytania walidacyjne.	Wywiad swobodny
Uczestnik charakteryzuje właściwości kremów, przełożeń i elementów dekoracyjnych stosowanych w tortach weselnych.	Dobiera odpowiednie kremy, przełożenia i dekoracje do rodzaju tortu oraz warunków realizacji.	Wywiad swobodny
Uczestnik wykonuje piętrowy tort zgodnie z zasadami technologii cukierniczej.	Przygotowuje tort piętrowy z zachowaniem prawidłowej konstrukcji, stabilizacji i estetyki wykonania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje dekoracje charakterystyczne dla stylu Lambeth Cake.	Stosuje techniki szprycowania oraz dekoracji zgodnie z założeniami stylistycznymi tortu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami organizacji produkcji cukierniczej.	Utrzymuje porządek stanowiska oraz właściwie organizuje proces przygotowania i dekorowania tortu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik współpracuje z innymi uczestnikami podczas realizacji zadań praktycznych.	Komunikuje się z zespołem i realizuje zadania zgodnie z organizacją pracy podczas szkolenia.	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

Organizacja pracy przy realizacji tortów weselnych

- Planowanie pracy nad tortem piętrowym
- Organizacja produkcji cukierniczej
- Analiza opłacalności realizacji tortów weselnych
- Współpraca z klientem i ustalanie założeń projektu
- Planowanie transportu i logistyki tortów piętrowych

Technologia przygotowania elementów tortu

- Rodzaje biszkoptów i ich zastosowanie
- Wykonywanie biszkoptów klasycznych i tłuszczowych
- Przygotowanie chrupkich warstw i dodatków
- Przygotowanie kremów, przełożeń i dodatków smakowych
- Dobór komponentów do konstrukcji tortów piętrowych

Konstrukcja i stabilizacja tortów piętrowych

- Zasady budowy tortów wielopiętrowych
- Techniki stabilizacji i zabezpieczania konstrukcji
- Kontrola trwałości tortu
- Przygotowanie powierzchni pod dekorację
- Tynkowanie tortu

Techniki dekoracyjne w stylu Lambeth Cake

- Charakterystyka stylu Lambeth
- Techniki szprycowania
- Budowanie rytmu i symetrii dekoracji
- Praca z barwnikami spożywczymi
- Wykonywanie dekoracji przestrzennych
- Kompozycja i estetyka dekoracji weselnych

Informacje organizacyjne dotyczące harmonogramu

Szkolenie realizowane jest w formie teoretyczno-praktycznej z dominacją ćwiczeń praktycznych wykonywanych indywidualnie oraz zespołowo pod nadzorem trenera.

Ze względu na specyfikę procesów cukierniczych harmonogram ma charakter orientacyjny i może ulegać przesunięciom wynikającym z czasu chłodzenia, stabilizacji kremów, przygotowania dekoracji oraz tempa pracy uczestników. Zakres merytoryczny i liczba godzin usługi pozostają bez zmian.

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest w trakcie realizacji zajęć poprzez obserwację pracy uczestników oraz w wyodrębnionym końcowym etapie walidacji prowadzonym przez walidatora.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 16</b> Przedmiot / temat Prowadzący Termin Godzina od Godzina do Typ aktywności Organizacja pracy przy realizacji tortów weselnych. Omówienie konstrukcji i zasad stabilizacji tortów piętrowych.	Zajęcia	Artur Felkel	02-10-2026	10:00	11:30	01:30
<b>2 z 16</b> Wykonanie biszkoptów oraz przygotowanie elementów bazowych tortu piętrowego.	Zajęcia	Artur Felkel	02-10-2026	11:30	13:00	01:30
<b>3 z 16</b> -	Przerwa	-	02-10-2026	13:00	13:30	00:30
<b>4 z 16</b> Przygotowanie kremów, przełożeń oraz chrupkich warstw do tortów piętrowych.	Zajęcia	Artur Felkel	02-10-2026	13:30	15:00	01:30
<b>5 z 16</b> -	Przerwa	-	02-10-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>6 z 16</b> Stabilizacja konstrukcji tortu oraz przygotowanie do tynkowania.	Zajęcia	Artur Felkel	02-10-2026	15:15	16:30	01:15
<b>7 z 16</b> -	Przerwa	-	02-10-2026	16:30	16:45	00:15
<b>8 z 16</b> Stabilizacja konstrukcji tortu oraz przygotowanie do tynkowania - kontynuacja.	Zajęcia	Artur Felkel	02-10-2026	16:45	18:00	01:15
<b>9 z 16</b> Techniki tynkowania oraz przygotowanie powierzchni pod dekorację.	Zajęcia	Artur Felkel	03-10-2026	09:00	11:00	02:00
<b>10 z 16</b> Techniki dekoracyjne charakterystyczne dla stylu Lambeth Cake.	Zajęcia	Artur Felkel	03-10-2026	11:00	12:30	01:30
<b>11 z 16</b> -	Przerwa	-	03-10-2026	12:30	13:00	00:30
<b>12 z 16</b> Wykonywanie dekoracji przestrzennych i finalna kompozycja tortu weselnego.	Zajęcia	Artur Felkel	03-10-2026	13:00	15:00	02:00
<b>13 z 16</b> -	Przerwa	-	03-10-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 16 Wykończenie tortów, omówienie wykonanych realizacji oraz organizacja transportu tortów weselnych.	Zajęcia	Artur Felkel	03-10-2026	15:15	16:15	01:00
15 z 16 -	Przerwa	-	03-10-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	03-10-2026	16:30	17:00	00:30

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

## Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

## 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

### Artur Felkel

Artur Felkel posiada wykształcenie w zakresie technologii żywienia oraz kwalifikacje zawodowe cukiernika. Specjalizuje się w nowoczesnym cukiernictwie artystycznym, produkcji tortów okolicznościowych oraz opracowywaniu receptur i technologii pracy cukierniczej.

Posiada doświadczenie w prowadzeniu zajęć dydaktycznych oraz szkoleń dla osób indywidualnych i pracowników branży gastronomicznej. Prowadzi szkolenia z zakresu nowoczesnych technik cukierniczych, dekoracji tortów oraz organizacji pracy w pracowni cukierniczej.

W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy pracują na wyposażonych stanowiskach szkoleniowych przygotowanych do realizacji zajęć cukierniczych. Organizator zapewnia niezbędne surowce, półprodukty, sprzęt technologiczny oraz materiały dydaktyczne wykorzystywane podczas realizacji usługi.

Każdy uczestnik otrzymuje receptury wykorzystywane podczas realizacji szkolenia oraz certyfikat potwierdzający udział w usłudze.

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w usłudze jest dokonanie zgłoszenia oraz przestrzeganie zasad organizacyjnych obowiązujących podczas realizacji szkolenia.

Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych rozwijaniem kompetencji w zakresie cukiernictwa artystycznego i realizacji tortów okolicznościowych.

Rekomendowane jest posiadanie podstawowej wiedzy oraz doświadczenia w zakresie pracy cukierniczej, w szczególności pracy z kremami, tynkowaniem tortów i podstawowymi technikami dekoracyjnymi.

Zalecane jest wygodne obuwie robocze oraz spięcie włosów podczas zajęć praktycznych.

## Informacje dodatkowe

Zajęcia realizowane są w formule praktycznej z możliwością bieżącej konsultacji z trenerem.

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień. Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

## Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Lokalizacja znajduje się w centrum miasta z dogodnym dojazdem komunikacją miejską oraz dostępem z dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew i Łódź Kaliska.

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonej przestrzeni szkoleniowej przeznaczonej do prowadzenia praktycznych zajęć cukierniczych i gastronomicznych. Sala wyposażona jest w stanowiska robocze, piece, urządzenia chłodnicze, sprzęt cukierniczy oraz wyposażenie technologiczne niezbędne do realizacji procesu szkoleniowego.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Obiekt posiada windę.

## Kontakt



**KATARZYNA MAJEWSKA**

**E-mail** bur@ashanti.pl

**Telefon** (+48) 693 693 116