



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

TORTY TYNKOWANE OD PODSTAW – profesjonalne techniki przygotowania, składania i tynkowania tortów nowoczesnych

Numer usługi 2026/05/26/191735/3587876

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 28.10.2026 do 29.10.2026

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, kucharzy, pracowników pracowni cukierniczych, kawiarni, restauracji oraz osób rozwijających kompetencje zawodowe w branży Horeca w zakresie nowoczesnego cukiernictwa. Usługa dedykowana jest również osobom planującym rozpoczęcie działalności cukierniczej lub rozszerzenie oferty o torty nowoczesne i okolicznościowe. Szkolenie sprawdzi się zarówno dla osób posiadających podstawowe doświadczenie zawodowe, jak i dla uczestników chcących uporządkować oraz rozwinąć praktyczne umiejętności związane z przygotowaniem stabilnych kremów, składaniem tortów, tynkowaniem oraz estetycznym wykańczaniem produktów zgodnie ze standardami pracy profesjonalnej pracowni cukierniczej.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

27-10-2026

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 rozwinięcie praktycznych kompetencji w zakresie przygotowania tortów tynkowanych od podstaw, obejmujących organizację pracy, przygotowanie kremów i blatów tortowych, stabilizację konstrukcji, techniki tynkowania oraz estetyczne wykańczanie produktów zgodnie z wymaganiami nowoczesnego cukiernictwa i standardami pracy obowiązującymi w branży gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia rodzaje kremów wykorzystywanych do tynkowania tortów oraz dobiera je do rodzaju produktu i warunków pracy.	Wskazuje minimum dwa rodzaje kremów stosowanych do tynkowania tortów oraz omawia ich zastosowanie i właściwości technologiczne.	Test teoretyczny
Uczestnik omawia zasady stabilizacji tortów oraz wpływ temperatury pracy na jakość produktu końcowego.	Wskazuje minimum jedną metodę stabilizacji tortu oraz opisuje wpływ temperatury na trwałość i estetykę produktu.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje krem przeznaczony do tynkowania o odpowiedniej strukturze i stabilności.	Wykonuje krem o jednolitej konsystencji odpowiedniej do tynkowania tortu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje tynkowanie tortu zgodnie z zasadami estetyki i technologii cukierniczej.	Wykonuje tynk tortu o równej powierzchni, bez widocznych nierówności i ubytków.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i organizacji produkcji cukierniczej.	Przygotowuje stanowisko pracy, dobiera narzędzia oraz utrzymuje porządek podczas realizacji zadania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje pracę z zachowaniem standardów jakości i estetyki obowiązujących w nowoczesnym cukiernictwie.	Wykonuje produkt zgodnie z założeniami estetycznymi oraz standardami jakości obowiązującymi w branży gastronomicznej.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

- Organizacja stanowiska pracy oraz omówienie zasad pracy podczas przygotowania nowoczesnych tortów tynkowanych.
- Omówienie technologii przygotowania blatów tortowych oraz kremów stosowanych do przekładania i tynkowania tortów.
- Przygotowanie kremów o odpowiedniej strukturze, stabilności oraz właściwościach technologicznych.
- Przygotowanie elementów tortów oraz komponowanie smaków i struktur produktów cukierniczych.
- Techniki składania oraz stabilizacji tortów.
- Przygotowanie tortów do tynkowania oraz kontrola temperatury pracy.
- Techniki wykonywania tynku wstępnego oraz właściwego.
- Techniki uzyskiwania gładkiej powierzchni oraz korekta najczęściej występujących błędów technologicznych.
- Wykańczanie tortów z zachowaniem zasad estetyki i nowoczesnej prezentacji produktu.
- Organizacja pracy podczas realizacji produkcji cukierniczej oraz zasady utrzymania jakości produktu.
- Podsumowanie wykonanych prac oraz analiza efektów szkolenia.

Informacje organizacyjne dotyczące harmonogramu:

Czas szkolenia jest orientacyjny i może ulec zmianie w zależności od liczebności grupy oraz tempa pracy uczestników.

Ze względu na specyfikę procesów cukierniczych harmonogram ma elastyczny charakter technologiczny. Poszczególne etapy pracy, takie jak przygotowanie kremów, chłodzenie, stabilizacja tortów oraz tynkowanie, mogą wymagać dostosowania czasu realizacji do warunków technologicznych oraz organizacji pracy grupy. Przerwy mogą ulec przesunięciu ze względu na tempo pracy uczestników oraz specyfikę procesów technologicznych realizowanych podczas szkolenia.

Ewentualne przesunięcia pomiędzy blokami nie wpływają na zakres merytoryczny usługi ani liczbę godzin szkolenia.

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Organizacja stanowiska pracy oraz omówienie technologii przygotowania tortów tynkowanych	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	28-10-2026	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 16 Przygotowanie blatów tortowych oraz kremów do przekładania i tynkowania	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	28-10-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	28-10-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 16 Składanie tortów, stabilizacja konstrukcji oraz przygotowanie do tynkowania	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	28-10-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	28-10-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 16 Techniki wykonywania tynku wstępnego oraz analiza najczęściej występujących błędów	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	28-10-2026	15:15	16:30	01:15
7 z 16 -	Przerwa	-	28-10-2026	16:30	16:45	00:15
8 z 16 Chłodzenie, korekta powierzchni oraz przygotowanie tortów do dalszej pracy	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	28-10-2026	16:45	18:00	01:15
9 z 16 Techniki tynkowania właściwego – uzyskiwanie gładkiej powierzchni	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	29-10-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 16 Techniki wykańczania tortów oraz praca nad estetyką produktu	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	29-10-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	29-10-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 16 Dekorowanie tortów oraz wykończenie produktów zgodnie ze standardami estetycznymi	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	29-10-2026	13:00	14:45	01:45
13 z 16 -	Przerwa	-	29-10-2026	14:45	15:00	00:15
14 z 16 Analiza wykonanych prac, korekta błędów oraz przygotowanie produktów do prezentacji	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	29-10-2026	15:00	16:15	01:15
15 z 16 -	Przerwa	-	29-10-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	29-10-2026	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, jeżeli 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

Łukasz Kaniewski

Łukasz Kaniewski specjalizuje się w nowoczesnym cukiernictwie, ze szczególnym uwzględnieniem przygotowania tortów nowoczesnych, technik tynkowania oraz pracy z kremami stabilnymi. Posiada doświadczenie zawodowe w zakresie produkcji cukierniczej, organizacji pracy pracowni oraz przygotowania wyrobów cukierniczych zgodnie z wymaganiami estetycznymi i technologicznymi branży Horeca.

Podczas realizacji usług szkoleniowych koncentruje się na praktycznym przekazywaniu umiejętności związanych z przygotowaniem kremów, stabilizacją konstrukcji tortów, technikami uzyskiwania gładkiej powierzchni oraz organizacją pracy podczas realizacji produkcji 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

- Każdy uczestnik pracuje na indywidualnie przygotowanym stanowisku szkoleniowym.
- Organizator zapewnia dostęp do profesjonalnie wyposażonej pracowni cukierniczej oraz niezbędnych surowców i sprzętu.
- Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe zawierające receptury i omawiane technologie pracy.
- Organizator zapewnia fartuch na czas realizacji szkolenia.
- Po zakończeniu usługi oraz pozytywnym wyniku walidacji uczestnik otrzymuje dokument potwierdzający udział w szkoleniu.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie skierowane jest zarówno do osób pracujących zawodowo w gastronomii, jak i do osób rozwijających praktyczne umiejętności cukiernicze na poziomie profesjonalnym.

Zalecane jest wygodne obuwie oraz spięcie włosów podczas pracy w pracowni.

Informacje dodatkowe

Usługa może zostać zwolniona z podatku VAT w przypadku spełnienia warunków określonych w art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz § 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.

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

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest przez osobę nieprowadzącą szkolenia, zgodnie z przyjętymi efektami uczenia się, kryteriami ich weryfikacji oraz metodami walidacji.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84
90-318 Łódź
woj. łódzkie

zkolenie realizowane jest w profesjonalnej pracowni szkoleniowej wyposażonej w stanowiska pracy dostosowane do realizacji zajęć cukierniczych, profesjonalny sprzęt gastronomiczny oraz zaplecze technologiczne niezbędne do prowadzenia zajęć praktycznych.

Lokalizacja znajduje się w centrum miasta z dogodnym dostępem do komunikacji miejskiej oraz dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew i Łódź Kaliska.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt posiada windę.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116