



CMD Consulting  
Dawid Domański

★★★★★ 5,0 / 5

345 ocen

## Szkolenie - Akademia Tortów Artystycznych – Innowacyjne Warsztaty Cukiernicze z zastosowaniem zielonych kompetencji i technologii cyfrowych – Kwalifikacje

Numer usługi 2026/06/05/162493/3609679

📍 Sosnowiec

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 08.08.2026 do 16.08.2026

6 396,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

399,75 PLN brutto/h

325,00 PLN netto/h

433,33 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Artystyczne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | <p>Szkolenie skierowane jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pracowników branży gastronomicznej (cukierników, kucharzy, właścicieli kawiarni i restauracji),</li><li>• osób planujących rozpoczęcie działalności w zakresie cukiernictwa nowoczesnego,</li><li>• osób z pasją kulinarną, posiadających podstawową znajomość pracy w kuchni (mile widziane podstawy cukiernictwa).</li></ul> |
| Minimalna liczba uczestników    | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Maksymalna liczba uczestników   | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Data zakończenia rekrutacji     | 07-08-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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 do samodzielnego wykonywania zaawansowanych technik dekoracji tortów nowoczesnych – w tym pracy z izomaltem, papierem waflowym, koronką jadalną, kremami na bezie szwajcarskiej oraz technikami przygotowywania biszkoptów do tortów piętrowych – z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju (ekologiczne materiały dekoracyjne, barwniki naturalne, redukcja odpadów) oraz wykorzystania technologii cyfrowych (narzędzia AI do projektowania dekoracji, wizualizacje tortów).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                                        | Metoda walidacji                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Rozróżnia materiały dekoracyjne stosowane do tortów nowoczesnych oraz ich właściwości                                                             | Wymienia rodzaje materiałów dekoracyjnych: papier waflowy, tiul cukierniczy, brokat jadalny, izomalt                                        | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                                                   | Charakteryzuje właściwości każdego materiału i jego zastosowanie do konkretnych typów dekoracji                                             | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Wyjaśnia procesy zachodzące w materiałach podczas obróbki termicznej i chemicznej                                                                 | Opisuje proces twardnienia izomaltu i tradycyjnego cukru w różnych temperaturach                                                            | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                                                   | Wyjaśnia wpływ wilgoci na elastyczność papieru waflowego i przylgnięcie dekoracji                                                           | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Charakteryzuje zaawansowane techniki przygotowywania kremów do tortów piętrowych                                                                  | Wyjaśnia znaczenie temperatury poszczególnych składników dla uzyskania prawidłowej konsystencji                                             | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                                                   | Opisuje proces przygotowania kremu maślanego na bezie szwajcarskiej i warunki jego stabilności                                              | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Rozróżnia właściwości chemiczne i fizyczne materiałów stosowanych w tortach nowoczesnych                                                          | Charakteryzuje higroskopijność izomaltu w porównaniu do zwykłego cukru i jej wpływ na trwałość                                              | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                                                   | Wyjaśnia przyczyny lepszej przezroczystości izomaltu w stosunku do tradycyjnego cukru                                                       | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Charakteryzuje zasady doboru ekologicznych materiałów dekoracyjnych do tortów (barwniki naturalne, dekoracje jadalne, opakowania biodegradowalne) | Rozróżnia rodzaje opakowań ekologicznych stosowanych do transportu i prezentacji tortów dekoracyjnych (biodegradowalne, kompostowalne, FSC) | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                                                   | Wskazuje różnice między barwnikami naturalnymi a syntetycznymi w kontekście wpływu na środowisko i bezpieczeństwo żywności                  | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                    | Kryteria weryfikacji                                                                                                                    | Metoda walidacji                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Rozróżnia narzędzia cyfrowe i AI wspierające projektowanie dekoracji tortów nowoczesnych                                                                                              | Wskazuje zastosowania narzędzi AI w projektowaniu wizualizacji tortów i doboru technik dekoracyjnych                                    | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                                                                                       | Dobiera narzędzie cyfrowe do konkretnego zadania (wizualizacja projektu tortu, kalkulator proporcji składników, inspiracje dekoracyjne) | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Przygotowuje biszkopt do tortów piętrowych o maksymalnej stabilności i odporności<br><br>Nakłada koronkę jadalną na powierzchnię tortu z zapewnieniem prawidłowego przylgnięcia       | Schładza upieczony biszkopt w formie przed wyjęciem i zawinięciem dla zachowania struktury                                              | Analiza dowodów i deklaracji                          |
|                                                                                                                                                                                       | Wykonuje krojenie biszkoptu z zachowaniem jego integralności i jednorodności warstw                                                     | Analiza dowodów i deklaracji                          |
|                                                                                                                                                                                       | Przygotowuje powierzchnię tynku poprzez nałożenie warstwy świeżego kremu jako kleju                                                     | Analiza dowodów i deklaracji                          |
|                                                                                                                                                                                       | Dopasowuje koronkę jadalną do konturu tortu bez odchyłeń i nierówności                                                                  | Analiza dowodów i deklaracji                          |
| Formuje elastyczne dekoracje z papieru waflowego poprzez odpowiednią obróbkę materiału                                                                                                | Zwilża papier waflowy parą wodną w celu osiągnięcia żądanej plastyczności                                                               | Analiza dowodów i deklaracji                          |
|                                                                                                                                                                                       | Kształtuje trójwymiarowe elementy dekoracyjne takie jak kwiaty i liście z papieru waflowego                                             | Analiza dowodów i deklaracji                          |
| Pracuje z izomalcem do tworzenia przezroczystych i trwałych dekoracji cukierniczych<br><br>Dobiera ekologiczne zamienniki materiałów dekoracyjnych minimalizujące wpływ na środowisko | Rozpuszcza i barwi izomalt w odpowiedniej temperaturze bez utraty przezroczystości                                                      | Analiza dowodów i deklaracji                          |
|                                                                                                                                                                                       | Formuje ozdobne elementy z izomaltu zachowując jego twardość i estetykę                                                                 | Analiza dowodów i deklaracji                          |
|                                                                                                                                                                                       | Wskazuje naturalne alternatywy dla syntetycznych materiałów dekoracyjnych (barwniki roślinne, jadalne kwiaty, eko-brokat)               | Analiza dowodów i deklaracji                          |
|                                                                                                                                                                                       | Planuje wykorzystanie resztek materiałów dekoracyjnych (obcinki papieru waflowego, resztki izomaltu) w celu minimalizacji odpadów       | Analiza dowodów i deklaracji                          |

| Efekty uczenia się                                                                                                       | Kryteria weryfikacji                                                                                | Metoda walidacji             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Wskazuje sposoby wykorzystania narzędzi AI do planowania dekoracji i wizualizacji projektu tortu                         | Dobiera narzędzie AI (ChatGPT, Gemini, Midjourney) do zadania projektowania dekoracji tortu         | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                          | Wskazuje sposób formułowania promptów do generowania wizualizacji i inspiracji dekoracyjnych        | Analiza dowodów i deklaracji |
| Przekazuje wiedzę i doświadczenie współpracownikom w środowisku pracy cukierniczej                                       | Wyjaśnia współpracownikom techniki pracy z nowoczesnymi materiałami dekoracyjnymi                   | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                          | Wspiera działania zespołowe mające na celu poprawę jakości i wydajności pracy                       | Analiza dowodów i deklaracji |
| Ocenia jakość wykonanej pracy i wprowadza działania usprawniające procesy pracy                                          | Identyfikuje niezgodności w jakości wykonanych tortów i proponuje rozwiązania                       | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                          | Rekomenduje ulepszenia w metodach pracy na podstawie obserwacji i doświadczenia                     | Analiza dowodów i deklaracji |
| Zarządza czasem pracy zapewniając realizację zadań w standardowych normach czasowych                                     | Planuje poszczególne etapy pracy w celu spełnienia zaplanowanych terminów realizacji                | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                          | Optymalizuje sekwencję czynności do zmniejszenia czasu bez utraty jakości                           | Analiza dowodów i deklaracji |
| Wykazuje odpowiedzialność i zaangażowanie w realizacji zadań cukierniczych                                               | Dokładnie wykonuje polecenia i wytyczne dotyczące bezpieczeństwa pracy i higieny                    | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                          | Utrzymuje wysokie standardy profesjonalizmu i staranności w każdym aspekcie pracy                   | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                          | Wskazuje sposoby komunikowania klientom ekologicznych wartości stosowanych materiałów dekoracyjnych | Analiza dowodów i deklaracji |
| Promuje postawy proekologiczne w zakresie doboru materiałów dekoracyjnych i zarządzania odpadami w pracowni cukierniczej | Dobiera argumenty przekonujące zespół do wdrożenia zrównoważonych praktyk w dekorowaniu tortów      | Analiza dowodów i deklaracji |

| Efekty uczenia się                                                                                           | Kryteria weryfikacji                                                                                                    | Metoda walidacji             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Komunikuje się z klientami za pośrednictwem platform cyfrowych w zakresie projektowania i prezentacji tortów | Wskazuje zasady profesjonalnej komunikacji cyfrowej z klientami (prezentacja portfolio, konsultacje online, zamówienia) | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                              | Dobiera kanał komunikacji cyfrowej do rodzaju kontaktu z klientem (email, messenger, Instagram, formularz zamówień)     | Analiza dowodów i deklaracji |

## 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://www.icvc.eu>

#### Informacje

|                                       |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację | ICVC Certyfikacja SP zoo |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego        | Talent Odyssey Ltd       |

## Program

Uczestnicy nabędą kwalifikacje specjalisty tortów nowoczesnych i dekoracji ICVC/STD 16325.25 w module Green + Digital poprzez naukę zaawansowanych technik dekoracyjnych (izomalt, papier waflowy, koronka jadalna, kremy na bezie szwajcarskiej), zasad zrównoważonego doboru materiałów dekoracyjnych oraz nowoczesnych technologii cyfrowych (AI w projektowaniu dekoracji, wizualizacje, komunikacja cyfrowa z klientami).

W ramach zielonych kwalifikacji uczestnicy nabywają umiejętności w zakresie:

- doboru ekologicznych materiałów dekoracyjnych (barwniki naturalne zamiast syntetycznych, dekoracje jadalne zamiast plastikowych),
- minimalizacji odpadów dekoracyjnych (zagospodarowanie resztek papieru waflowego, izomaltu),
- stosowania opakowań biodegradowalnych i kompostowalnych do transportu i prezentacji tortów,
- promowania postaw proekologicznych w zespole i wśród klientów.

Szkolenie prowadzone jest w godzinach zegarowych (1 godzina = 60 minut). Przerwy wliczają się w łączny czas trwania usługi. Każdego dnia przewidziane są 3 przerwy: 15 min + 45 min (obiadowa) + 15 min = 75 min.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku, gdy dofinansowanie wynosi co najmniej 70% ze środków publicznych. W pozostałych przypadkach do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%.

Wszystkie materiały dekoracyjne (izomalt, papier waflowy, koronka jadalna, tiul cukierniczy, brokat jadalny, barwniki), składniki cukiernicze (masło, jaja, mąka, cukier, czekolada), sprzęt cukierniczy, stanowiska pracy, narzędzia i materiały szkoleniowe zapewnia organizator szkolenia. Uczestnik nie ponosi dodatkowych kosztów.

#### **Moduł 1 – Materiałoznawstwo dekoracyjne: materiały, właściwości, procesy chemiczne i fizyczne**

- Rodzaje materiałów dekoracyjnych stosowanych w tortach nowoczesnych – papier waflowy, tiul cukierniczy, brokat jadalny, izomalt: charakterystyka i zastosowania
- Właściwości fizyczne i chemiczne materiałów – higroskopijność izomaltu vs cukier tradycyjny, przezroczystość, trwałość, wpływ wilgoci na papier waflowy
- Procesy obróbki termicznej i chemicznej – twardnienie izomaltu i cukru w różnych temperaturach, wpływ wilgoci na elastyczność i przyłgnięcie dekoracji
- Dobór materiałów dekoracyjnych do konkretnych typów tortów i efektów wizualnych

#### **Moduł 2 – Zaawansowane techniki: biszkopt piętrowy i kremy na bezie szwajcarskiej**

- Przygotowywanie biszkoptu do tortów piętrowych – techniki zapewniające maksymalną stabilność i odporność strukturalną
- Schładzanie biszkoptu w formie, prawidłowe wyjmowanie i zawijanie dla zachowania struktury
- Techniki krojenia biszkoptu z zachowaniem integralności i jednorodności warstw
- Krem maślany na bezie szwajcarskiej – proces przygotowania, warunki stabilności, znaczenie temperatury składników
- Nakładanie tynku (crumb coat) – przygotowanie powierzchni, technika wyrównywania, czas schładzania
- Warsztaty: przygotowanie biszkoptu, krojenie, przygotowanie kremu na bezie szwajcarskiej, tynkowanie tortu

#### **Moduł 3 – Dekoracje: koronka jadalna, papier waflowy, izomalt**

- Nakładanie koronki jadalnej na powierzchnię tortu – przygotowanie warstwy klejącej (świeży krem), dopasowanie do konturu tortu
- Praca z papierem waflowym – zwilżanie parą wodną dla uzyskania plastyczności, kształtowanie elementów 3D (kwiaty, liście, wstążki)
- Techniki pracy z izomaltem – rozpuszczanie, barwienie w odpowiedniej temperaturze bez utraty przezroczystości
- Formowanie ozdobnych elementów z izomaltu – żagle, kule, kryształy, splash; zachowanie twardości i estetyki
- Łączenie technik dekoracyjnych – kompozycja finalna tortu z użyciem wielu materiałów
- Warsztaty: nakładanie koronki jadalnej, formowanie kwiatów z papieru waflowego, tworzenie elementów z izomaltu

#### **Moduł 4 – Zrównoważone cukiernictwo dekoracyjne: materiały eko, redukcja odpadów**

- Ekologiczne materiały dekoracyjne – barwniki naturalne vs syntetyczne: różnice, wpływ na środowisko, bezpieczeństwo żywności
- Jadalne alternatywy dla materiałów jednorazowych – jadalne kwiaty, eko-brokat, barwniki roślinne (burak, kurkuma, spirulina, węgiel aktywny)
- Opakowania ekologiczne do transportu i prezentacji tortów – biodegradowalne, kompostowalne, FSC, certyfikaty
- Minimalizacja odpadów dekoracyjnych – zagospodarowanie resztek papieru waflowego, obcinków izomaltu, resztek kremu
- Komunikowanie klientom ekologicznych wartości – etykiety, opisy na social media, menu ekologiczne
- Warsztaty: porównanie barwników naturalnych vs syntetycznych, dobór opakowań eko do różnych typów tortów

#### **Moduł 5 – Narzędzia cyfrowe i AI w projektowaniu dekoracji tortów**

- Narzędzia AI w projektowaniu dekoracji – ChatGPT/Gemini (opisy, kalkulacje), Midjourney/DALL-E (wizualizacje), Canva AI (mockupy)
- Formułowanie promptów do generowania wizualizacji tortów – techniki prompt engineeringu dla cukierników
- Dobór narzędzia AI do zadania – wizualizacja projektu, kalkulator proporcji składników, inspiracje dekoracyjne
- Komunikacja cyfrowa z klientami – profesjonalne prezentowanie portfolio, konsultacje online, zamówienia tortów
- Kanały komunikacji cyfrowej – Instagram (portfolio), Messenger (konsultacje), email (zamówienia formalne), formularz na stronie www
- Warsztaty: generowanie wizualizacji tortu za pomocą AI, tworzenie opisu tortu na Instagram, formułowanie promptów

#### **Moduł 6 – Kompetencje społeczne: praca zespołowa, zarządzanie jakością i czasem**

- Przekazywanie wiedzy współpracownikom – techniki wyjaśniania pracy z nowoczesnymi materiałami dekoracyjnymi
- Ocena jakości wykonanej pracy – identyfikacja niezgodności w jakości tortów, proponowanie rozwiązań
- Zarządzanie czasem pracy – planowanie etapów dekorowania, optymalizacja sekwencji czynności bez utraty jakości
- Odpowiedzialność i zaangażowanie – bezpieczeństwo pracy, higiena, standardy profesjonalizmu
- Promowanie postaw proekologicznych – argumenty dla zespołu (oszczędności, jakość, wizerunek), wdrażanie zrównoważonych praktyk
- Podsumowanie szkolenia, dyskusja grupowa, wymiana doświadczeń

#### **Walidacja – test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie**

- test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie, realizowany na platformie ICVC (test online, pytania zamknięte z gotową kafeletką odpowiedzi, wynik generowany automatycznie przez porównanie zaznaczonych odpowiedzi z kluczem oceny przygotowanym przez eksperta merytorycznego). Test obejmuje zagadnienia z zakresu wiedzy teoretycznej, umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych
- Analiza dowodów i deklaracji
- Organizacja testu: trener włącza test online i prowadzi nadzór nad uczestnikami usługi w trakcie uzupełniania testu. Wynik generowany jest automatycznie bez udziału człowieka
- Certyfikat kwalifikacji ICVC/STD 16325.25 „Specjalista tortów nowoczesnych i dekoracji” wydawany przez ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. po pozytywnym wyniku walidacji

Kurs realizowany jest w grupach od 6 do 12 osób. Trener demonstruje krok po kroku zaawansowane techniki dekoracyjne, uczestnicy ćwiczą indywidualnie i w parach. Wszystkie niezbędne materiały dydaktyczne, materiały dekoracyjne, składniki cukiernicze i stanowiska pracy zapewnia dostawca usługi.

Liczba godzin teorii: 5

Liczba godzin praktyki: 8,5

Liczba godzin przerw i walidacji: 2,5

**Okres oczekiwania na wynik walidacji:** Wynik testu online generowany jest automatycznie. Wydanie certyfikatu ICVC/STD następuje w terminie do 7 dni roboczych od daty przeprowadzenia walidacji.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

| Przedmiot / temat                                                                           | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 15</div> Moduł 1 – Materiałozna wstwo dekoracyjne: materiały, właściwości, procesy | Zajęcia        | Krystian Cydejko | 08-08-2026            | 08:00               | 09:45               | 01:45         |
| <div>2 z 15</div> -                                                                         | Przerwa        | -                | 08-08-2026            | 09:45               | 10:00               | 00:15         |
| <div>3 z 15</div> Moduł 2 – Biszkopt piętrowy, kremy na bezie szwajcarskiej, tynkowanie     | Zajęcia        | Krystian Cydejko | 08-08-2026            | 10:00               | 12:00               | 02:00         |
| <div>4 z 15</div> -                                                                         | Przerwa        | -                | 08-08-2026            | 12:00               | 12:45               | 00:45         |

| Przedmiot / temat                                                                       | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>5 z 15</b> Moduł 3 – Dekoracje: koronka jadalna, papier waflowy, techniki formowania | Zajęcia        | Krystian Cydejko | 08-08-2026            | 12:45               | 14:30               | 01:45         |
| <b>6 z 15</b> -                                                                         | Przerwa        | -                | 08-08-2026            | 14:30               | 14:45               | 00:15         |
| <b>7 z 15</b> Moduł 3 cd. – Izomalt: rozpuszczanie, barwienie, formowanie elementów 3D  | Zajęcia        | Krystian Cydejko | 08-08-2026            | 14:45               | 16:00               | 01:15         |
| <b>8 z 15</b> Moduł 4 – Zrównoważone cukiernictwo: materiały eko, barwniki naturalne    | Zajęcia        | Krystian Cydejko | 09-08-2026            | 08:00               | 09:45               | 01:45         |
| <b>9 z 15</b> -                                                                         | Przerwa        | -                | 09-08-2026            | 09:45               | 10:00               | 00:15         |
| <b>10 z 15</b> Moduł 5 – Narzędzia cyfrowe i AI w projektowaniu dekoracji tortów        | Zajęcia        | Krystian Cydejko | 09-08-2026            | 10:00               | 12:00               | 02:00         |
| <b>11 z 15</b> -                                                                        | Przerwa        | -                | 09-08-2026            | 12:00               | 12:45               | 00:45         |
| <b>12 z 15</b> Moduł 6 – Kompetencje społeczne: praca zespołowa, zarządzanie jakością   | Zajęcia        | Krystian Cydejko | 09-08-2026            | 12:45               | 14:15               | 01:30         |
| <b>13 z 15</b> -                                                                        | Przerwa        | -                | 09-08-2026            | 14:15               | 14:30               | 00:15         |



| Przedmiot / temat                                                        | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 14 z 15 Moduł 6 cd. — Zarządzanie czasem, odpowiedzialność, podsumowanie | Zajęcia        | Krystian Cydejko | 09-08-2026            | 14:30               | 15:30               | 01:00         |
| 15 z 15 -                                                                | Walidacja      | -                | 09-08-2026            | 15:30               | 16:00               | 00:30         |

### Podsumowanie

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

### 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 | 6 396,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 200,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 399,75 PLN   |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Koszt osobogodziny netto          | 325,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto      | 125,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto       | 101,63 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 125,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto  | 101,63 PLN |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 16:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krystian Cydejko

Absolwent Szkoły Gastronomicznej w Katowicach im. Gustawa Morcinka oraz Trener Kulinarny. Szef kuchni z 22-letnim doświadczeniem, zdobywanym w restauracjach najlepszych hoteli w Polsce, a także w renomowanych restauracjach odznaczonych gwiazdkami Michelin we Francji, gdzie przez dwa lata zgłębiał tajniki tamtejszej kuchni.

Specjalista w dziedzinie deserów, wołowiny oraz kuchni francuskiej. Juror licznych konkursów kulinarnych, a także zdobywca Złotego Durszlaka w 14. edycji konkursu „Śląskie Smaki”.

Od 2021 roku aktywnie prowadzi szkolenia kulinarne, podczas których przeszkolił już ponad 100 kursantów – zarówno pasjonatów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Trener posiada kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne i sprzęt wykorzystywany podczas zajęć: prezentacja multimedialna, skrypt

Materiały jakie uczestnicy otrzymują na własność: teczka kursanta zawierająca notatki,

### Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat. Smartfon z dostępem do internetu w celu realizacji testu online oraz pracy z narzędziami cyfrowymi.

## Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: § 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

Szkolenia przeprowadzamy zgodnie z wymaganiami BHP oraz HPP.

## Adres

ul. gen. Stefana Grota-Roweckiego 64

41-200 Sosnowiec

woj. śląskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

## Kontakt



**DAWID DOMAŃSKI**

**E-mail** [dawid.domanski@cmdconsulting.pl](mailto:dawid.domanski@cmdconsulting.pl)

**Telefon** (+48) 509 600 007