



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 083 oceny

## KREMY W CUKIERNICTWIE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/06/10/17498/3618600

- 📍 Radzionków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 19.09.2026 do 20.09.2026

2 880,00 PLN brutto  
2 880,00 PLN netto  
180,00 PLN brutto/h  
180,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów. Grupą docelową będą cukiernicy i pastry chefowie, szefowie kuchni i kucharze, właściciele i pracownicy cukierni i kawiarni, piekarze i osoby zajmujące się produkcją tortów oraz pasjonaci cukiernictwa.</p> <p>Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	14-09-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nauka technik przygotowywania, stabilizacji i zastosowania różnych rodzajów kremów cukierniczych, zarówno w klasycznych, jak i nowoczesnych wypiekach oraz deserach. Szkolenie pozwoli uczestnikom

podnieść poziom swoich umiejętności cukierniczych, poprawić jakość oferowanych wyrobów i zwiększyć efektywność pracy w profesjonalnym środowisku.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik rozróżnia i omawia cechy oraz zastosowanie różnych kremów, takich jak:</p> <p>Kremy maślane (np. szwajcarski, francuski, włoski)</p> <p>Kremy na bazie śmietany i mascarpone</p> <p>Kremy patissiere (budyniowe) i ich warianty</p> <p>Ganache i kremy czekoladowe</p> <p>Lekkie kremy owocowe i musowe</p> <p>Uczestnik przygotowuje różne kremy cukiernicze, stosując odpowiednie techniki i składniki.</p>	<p>Uczestnik poprawnie identyfikuje rodzaje kremów oraz ich zastosowanie w różnych wypiekach i deserach.</p> <p>Uczestnik samodzielnie przygotowuje co najmniej trzy różne kremy, zachowując właściwą konsystencję i smak.</p>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik stosuje metody stabilizacji kremów (np. żelatyna, agar, skrobia, białka jaj) oraz dostosowuje ich konsystencję w zależności od przeznaczenia.</p>	<p>Uczestnik poprawnie stabilizuje krem, uzyskując odpowiednią strukturę i trwałość.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik nadaje kremom różne smaki i kolory, wykorzystując naturalne składniki (np. puree owocowe, czekoladę, przyprawy).</p>	<p>Uczestnik tworzy i prezentuje kremy o różnorodnych smakach i kolorach, uzasadniając dobór składników.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik dobiera odpowiedni rodzaj kremu do konkretnego wypieku (np. torty, eklerki, monoporcje).</p>	<p>Uczestnik prawidłowo łączy krem z odpowiednim deserem i prezentuje gotowy produkt.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik stosuje techniki dekorowania kremami, np. szprycowanie, tworzenie warstw, efektów wizualnych.</p>	<p>Uczestnik przygotowuje i dekoruje deser zgodnie z zasadami estetyki i nowoczesnego cukiernictwa.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

## 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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

TAK

## Program

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów. Grupą docelową będą cukiernicy i pastry chefowie, szefowie kuchni i kucharze, właściciele i pracownicy cukierni i kawiarni, piekarze i osoby zajmujące się produkcją tortów oraz pasjonaci cukiernictwa.

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

Przywitanie, poznanie uczestników.

### **Część teoretyczna:**

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne podstawowe kremy cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

### **Część praktyczna:**

- 1) Przygotowanie: Rolada czekoladowa / Mango / Migdał
- 2) Przygotowanie: Financier / Pistacja / Malina
- 3) Przygotowanie: Dacquoise / Limonka / Yuzu
- 4) Przygotowanie: Tarta / Pralina / Orzech laskowy
- 5) Przygotowanie: Tarta / Wanilia / Truskawka
- 6) Przygotowanie: Sable breton / Exotic / Malina
- 7) Przygotowanie: Travel Cake / Cytryna
- 8) Przygotowanie: Ciasto krojone / Kawa / Amaretto

Walidacja usługi. Walidacja prowadzona jest na zasadzie testu teoretycznego oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

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

Podsumowanie szkolenia, zakończenie szkolenia.

### **Warunki organizacyjne:**

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym, kuchennym oraz produktami niezbędnymi do wykonania zakresu szkolenia. Niezbędny sprzęt oraz produkty zapewnia usługodawca. Uczestnicy podzieleni są na grupy w trakcie części praktycznej ( 2-4 osobowe, w zależności od ilości osób). Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Celem szkolenia jest nauka technik przygotowywania, stabilizacji i zastosowania różnych rodzajów kremów cukierniczych, zarówno w klasycznych, jak i nowoczesnych wypiekach oraz deserach. Szkolenie pozwoli uczestnikom podnieść poziom swoich umiejętności cukierniczych, poprawić jakość oferowanych wyrobów i zwiększyć efektywność pracy w profesjonalnym środowisku.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 18</b> Przywitanie uczestników, poznanie uczestników, omówienie programu szkolenia	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-09-2026	08:00	08:30	00:30
<b>2 z 18</b> Omówienie harmonogramu u pracy. Nowoczesne podstawowe kremy cukiernicze	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-09-2026	08:30	09:30	01:00
<b>3 z 18</b> Metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-09-2026	09:30	10:30	01:00
<b>4 z 18</b> -	Przerwa	-	19-09-2026	10:30	11:00	00:30
<b>5 z 18</b> Techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-09-2026	11:00	11:45	00:45
<b>6 z 18</b> Rolada czekoladowa / Mango / Migdał	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-09-2026	11:45	13:00	01:15
<b>7 z 18</b> -	Przerwa	-	19-09-2026	13:00	13:30	00:30
<b>8 z 18</b> Financier / Pistacja / Malina	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-09-2026	13:30	14:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 18 Dacquoise / Limonka / Yuzu	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-09-2026	14:30	16:00	01:30
10 z 18 Tarta / Pralina / Orzech laskowy	Zajęcia	Maciej Rosiński	20-09-2026	08:00	09:30	01:30
11 z 18 Tarta / Wanilia / Truskawka	Zajęcia	Maciej Rosiński	20-09-2026	09:30	10:30	01:00
12 z 18 -	Przerwa	-	20-09-2026	10:30	11:00	00:30
13 z 18 Sable Breton / Exotic / Malina	Zajęcia	Maciej Rosiński	20-09-2026	11:00	12:15	01:15
14 z 18 Travel Cake / Cytryna	Zajęcia	Maciej Rosiński	20-09-2026	12:15	13:00	00:45
15 z 18 -	Przerwa	-	20-09-2026	13:00	13:30	00:30
16 z 18 Ciasto krojone / Kawa / Amaretto	Zajęcia	Maciej Rosiński	20-09-2026	13:30	15:00	01:30
17 z 18 -	Walidacja	-	20-09-2026	15:00	15:30	00:30
18 z 18 Podsumowanie szkolenia, zakończenie szkolenia	Zajęcia	Maciej Rosiński	20-09-2026	15:30	16:00	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

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

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	2 880,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	2 880,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	180,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	180,00 PLN

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii SzeF Jutra 2017

Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok

10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie ( ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne

Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz 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
- dla osób z 100% dofinansowania stosuje się zwolnienie na podstawie Art. 43.1.29. a) c) ustawy o VAT;
- dla osób, które uzyskały dofinansowanie w wysokości  $\geq 70\%$  stosuje się zwolnienie na podstawie §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW.

## 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](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601