



CMD Consulting
Dawid Domański

★★★★★ 5,0 / 5

345 ocen

Szkolenie DeserART – Kreatywne Warsztaty Cukiernicze z zastosowaniem zielonych kompetencji i technologii cyfrowych - kwalifikacje

Numer usługi 2026/06/23/162493/3643865

📍 Sosnowiec

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 20:00 h

📅 11.09.2026 do 13.09.2026

6 396,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

319,80 PLN brutto/h

260,00 PLN netto/h

433,33 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Artystyczne
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: • pracowników branży gastronomicznej (cukierników, kucharzy, właścicieli kawiarni i restauracji), • osób planujących rozpoczęcie działalności w zakresie cukiernictwa nowoczesnego, • osób z pasją kulinarną, posiadających podstawową znajomość pracy w kuchni (mile widziane podstawy cukiernictwa).
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
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 „DeserART – Kreatywne Warsztaty Cukiernicze” przygotowuje uczestników do samodzielnego i profesjonalnego tworzenia nowoczesnych deserów oraz ciast o wysokiej jakości cukierniczej i estetycznej, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju, gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) oraz zielonej transformacji w branży gastronomicznej.

Celem jest nabycie umiejętności z zakresu pracy z nowoczesnymi technikami cukierniczymi (m.in. monodesery, dekoracje lustrzane, plating restauracyjny)

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje nowoczesne techniki przygotowywania deserów (monodesery, plating).	wskazuje nowoczesne techniki cukiernicze (monodesery, tarta, mus, sernik) i opisuje ich zastosowanie	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	opisuje zasady kompozycji i platingu,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	charakteryzuje różnice między typami ciast i deserów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik opisuje zasady zarządzania odpadami cukierniczymi i surowcami zgodnie z filozofią zero waste i GOZ.	wymienia co najmniej 3 praktyki ograniczania odpadów w pracowni cukierniczej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wyjaśnia zasady segregacji odpadów organicznych i opakowaniowych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia zasady zamawiania surowców w ilościach dostosowanych do produkcji w celu ograniczenia nadwyżek	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	opisuje praktyki energooszczędne w kuchni cukierniczej (piece, lodówki, oświetlenie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wymienia kryteria wyboru lokalnych i ekologicznych dostawców surowców	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia wpływ branży gastronomicznej na ślad węglowy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik opisuje zastosowanie narzędzi cyfrowych i AI w organizacji pracy cukierniczej zgodnie z PRT WSL 4.5.1.	wymienia co najmniej 2 narzędzia AI lub cyfrowe wspierające planowanie produkcji i zarządzanie recepturami	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	opisuje korzyści z cyfrowej dokumentacji (receptury, kalkulacje kosztów, zamówienia online)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia zasady ochrony danych osobowych klientów (RODO) w kontekście działalności gastronomicznej – zgodnie z PRT WSL 4.5.3	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje nowoczesne desery zgodnie z recepturą i zasadami estetyki. Uczestnik stosuje w praktyce zasady zero waste i ograniczania marnotrawstwa surowców cukierniczych.	odtwarza receptury deserów zgodnie ze wzorcem	Analiza dowodów i deklaracji
	wykonuje dekoracje cukiernicze zgodnie z instrukcją i zasadami platingu	Analiza dowodów i deklaracji
	wykorzystuje odpady produkcyjne (np. resztki biszkoptów, nadmiar kremów) do przygotowania dodatkowych elementów	Analiza dowodów i deklaracji
	dobiera ilości surowców ograniczające nadwyżki po zakończeniu produkcji	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik organizuje pracę zespołową w kuchni podczas procesu tworzenia deserów.	przestrzega zasad higieny i współpracy w zespole	Analiza dowodów i deklaracji
	współpracuje z pozostałymi uczestnikami podczas realizacji zadań grupowych	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik promuje postawy proekologiczne i świadomość zrównoważonego cukiernictwa wśród współpracowników i klientów.	przekazuje wiedzę o zasadach zero waste pozostałym uczestnikom podczas warsztatu	Analiza dowodów i deklaracji
	proponuje co najmniej jedno rozwiązanie ekologiczne do wdrożenia w miejscu pracy (np. zmiana dostawcy, ograniczenie plastiku w dekoracji, kompostowanie odpadów organicznych)	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://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/#rejestr>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://www.icvc.eu>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

ICVC Certyfikacja SP zoo

Program

Kurs ma na celu przygotowanie uczestników do samodzielnego i profesjonalnego wykonywania nowoczesnych deserów z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju, GOZ oraz transformacji ekologicznej w gastronomii. Zapewnia kompleksową wiedzę teoretyczną oraz intensywne zajęcia praktyczne niezbędne do skutecznego funkcjonowania w branży cukierniczej.

- Regionalnej Inteligentnej Specjalizacji Zielona Gospodarka (RIS Województwa Śląskiego 2030) – promowanie modeli produkcji gastronomicznej opartych na efektywnym wykorzystaniu zasobów, ograniczeniu odpadów i niskoemisyjności
- GOZ (Gospodarka o obiegu zamkniętym) – planowanie produkcji cukierniczej minimalizujące marnotrawstwo surowców, zagospodarowanie resztek produkcyjnych
- PRT WSL 4.5.1 (Technologie cyfrowe i AI) – zastosowanie narzędzi cyfrowych i sztucznej inteligencji w planowaniu produkcji cukierniczej, zarządzaniu recepturami i optymalizacji kosztów
- PRT WSL 4.5.3 (Bezpieczeństwo informacji) – ochrona danych osobowych klientów zgodnie z RODO w kontekście działalności gastronomicznej
- Zielone umiejętności – planowanie zrównoważonej pracy, ograniczanie zużycia surowców i energii, zarządzanie odpadami metodą less-waste, promowanie proekologicznych postaw wśród współpracowników i klientów
- Transformacja niskoemisyjna – świadome wybory zakupowe (lokalni dostawcy, surowce ekologiczne, ograniczenie plastiku w dekoracji)

PROGRAM SZKOLENIA

Szkolenie realizowane jest w ciągu 3 dni: dzień pierwszy obejmuje część teoretyczną (zielone kompetencje oraz technologie cyfrowe i AI zgodnie z PRT WSL), dni drugi i trzeci obejmują intensywne warsztaty praktyczne w pracowni cukierniczej.

Warunkiem osiągnięcia celów jest udział w min. 80% zajęć poniższych modułów.

DZIEŃ 1 – CZĘŚĆ TEORETYCZNA (08:00–12:00)

Moduł I. Wprowadzenie i zielone kompetencje w cukiernictwie (TEORIA – 1 godz. 30 min)

- Omówienie planu szkolenia i zasad organizacji pracy, zasady BHP, podział na zespoły warsztatowe
- Omówienie zasad ekologicznej organizacji stanowiska cukierniczego: racjonalne planowanie zużycia surowców, ograniczenie odpadów na etapie przygotowania, segregacja odpadów organicznych i opakowaniowych
- Wprowadzenie do filozofii zero waste i GOZ w cukiernictwie: zamawianie surowców w ilościach dostosowanych do produkcji, wybór lokalnych i sezonowych składników jako element ograniczania śladu węglowego
- Efektywność energetyczna w pracowni: optymalne korzystanie z urządzeń grzewczych i chłodniczych, wyłączanie nieużywanych urządzeń, ograniczanie zużycia wody
- Omówienie RIS Województwa Śląskiego 2030 – Zielona Gospodarka: jak branża gastronomiczna wpisuje się w cele inteligentnej specjalizacji regionalnej
- Zielone umiejętności wg ESCO Aneks 4: planowanie zrównoważonej pracy, ograniczanie zużycia surowców i energii, less-waste management, proekologiczne postawy w zespole i wobec klientów

Przerwa (15 min)

Moduł II. Technologie cyfrowe i AI w pracy cukiernika – PRT WSL 4.5.1 i 4.5.3 (TEORIA – 2 godz. 15 min)

- Cyfryzacja i AI w planowaniu produkcji cukierniczej: narzędzia do kalkulacji kosztów receptury, zarządzanie zamówieniami surowców online, cyfrowe receptury jako forma eliminacji papierowej dokumentacji – PRT WSL 4.5.1
- Narzędzia AI wspierające planowanie produkcji, zarządzanie recepturami i optymalizację kosztów

– Ochrona danych klientów w działalności gastronomicznej: zgody na zdjęcia potraw, RODO w komunikacji z klientem, bezpieczne przechowywanie danych w systemach cyfrowych – PRT WSL 4.5.3

– Komunikowanie proekologicznych wyborów klientom: menu z opisem lokalnych składników, informacja o filozofii zero waste lokalu, media społecznościowe

DZIEŃ 2 – WARSZTATY PRAKTYCZNE (08:00–16:00)

Moduł III. Monodesery – przygotowanie baz (PRAKTYKA – 1 godz. 30 min)

Uczestnicy przygotowują po jednym z czterech rodzajów monodeserów:

– Mus czekoladowo-malinowy w glazurze mirror glaze

– Mini tarta pistacjowa z malinami

– Serniczek jogurtowy na zimno w formie półkul

– Mus kokosowy z egzotyczną wkładką żelkową

Techniki: praca z formami silikonowymi, przygotowanie musu, żelki, spodu

Planowanie porcji: kalkulacja ilości surowców ograniczająca nadwyżki przed rozpoczęciem produkcji

Przerwa (15 min)

Moduł IV. Monodesery – glazurowanie i dekoracje (PRAKTYKA – 2 godz. 15 min)

– Glazurowanie mirror glaze, wykańczanie i dekorowanie monodeserów

– Aspekt GOZ: zagospodarowanie resztek musu i biszkoptu jako bazy do mini porcji próbnych lub elementów dekoracyjnych – ćwiczenie praktyczne z filozofii less-waste

– Dobór składników: omówienie różnic między surowcami lokalnymi/sezonowymi a importowanymi pod kątem śladu węglowego i jakości

DOKUMENTACJA FOTOGRAFICZNA – Moduły III–IV: każdy uczestnik wykonuje min. 3 zdjęcia (1 – surowce i stanowisko przed rozpoczęciem, 2 – etap produkcji/glazurowania, 3 – gotowy deser z dekoracją). Zdjęcia wykonywane telefonem uczestnika na bieżąco podczas warsztatu.

Przerwa obiadowa (45 min)

Moduł V. Monodesery – kompozycje finalne (PRAKTYKA – 1 godz. 30 min)

– Wykończenie serniczków w formie półkul i musów kokosowych z wkładką żelkową

– Kompozycja i estetyka podania monodeserów

Przerwa (15 min)

Moduł VI. Degustacja i omówienie dnia (TEORIA – 1 godz. 30 min)

– Prezentacja rezultatów: uczestnicy prezentują desery, omówienie technik platingu

– Omówienie błędów i rozwiązań technicznych

– Omówienie ekologicznego bilansu dnia: ile surowców zostało wykorzystanych, ile odpadów wytworzono, co można było zrobić inaczej – wspólna refleksja grupy

DZIEŃ 3 – WARSZTATY PRAKTYCZNE (08:00–16:00)

Moduł VII. Ciasta niestandardowe – przygotowanie (PRAKTYKA – 1 godz. 30 min)

– Ciasto marchewkowe z kremem z białej czekolady i mascarpone

– Tort odwrócony z ananasem i karmelem

– Techniki: praca z wilgotnymi ciastami, balans smaków, karmelizacja owoców

– Zero waste przy obieraniu i krojeniu: skórki marchewki jako baza do chipsów dekoracyjnych, syropy z soków owocowych zamiast wyrzucania

Przerwa (15 min)

Moduł VIII. Ciasta niestandardowe – wypiek i wykończenie (PRAKTYKA – 2 godz. 15 min)

– Efektywne zarządzanie temperaturą pieca: planowanie kolejności wypieku ograniczające zużycie energii – wspólne pieczenie kilku produktów jednocześnie

– Kremy, składanie i dekoracja ciast

DOKUMENTACJA FOTOGRAFICZNA – Moduły VII–VIII: każdy uczestnik wykonuje min. 3 zdjęcia (1 – przygotowanie składników i technika obierania/krojenia, 2 – etap pieczenia/karmelizacji, 3 – gotowe ciasto z dekoracją). Zdjęcia wykonywane telefonem uczestnika na bieżąco.

Przerwa obiadowa (45 min)

Moduł IX. Desery restauracyjne (PRAKTYKA – 1 godz. 45 min)

– Dekonstrukcja szarlotki

– Czekolada 3 tekstury

– Panna cotta z nutą bazylii

– Techniki: plating, dekoracje chrupkie, kompozycja smaków i struktur

– Aspekt ekologiczny w platingu: zastosowanie naturalnych elementów dekoracyjnych (zioła, jadalne kwiaty, owoce sezonowe) zamiast plastikowych ozdób; alternatywy dla jednorazowych ozdób cukierniczych i folii spożywczej

DOKUMENTACJA FOTOGRAFICZNA – Moduł IX: każdy uczestnik wykonuje min. 3 zdjęcia (1 – proces platingu/układania na talerzu, 2 – dekoracja z elementów naturalnych, 3 – gotowy deser restauracyjny z końcową prezentacją).

Przerwa (15 min)

Moduł X. Podsumowanie warsztatów i serwowanie (TEORIA – 45 min)

– Podsumowanie praktyk zero waste i GOZ zastosowanych podczas warsztatów

– Wspólne opracowanie przez uczestników listy zielonych rekomendacji do wdrożenia we własnym miejscu pracy

– Wspólne serwowanie wykonanych deserów

Moduł XI. Walidacja (30 min)

– Test online, analiza dowodów i deklaracji, rozdanie certyfikatów, zakończenie. Podmiot walidujący i certyfikujący: ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Szkolenie prowadzone jest w godzinach zegarowych. Przerwy wliczają się w łączny wymiar godzinowy usługi. Łączny czas trwania usługi: 20 godzin zegarowych.

Podział godzinowy usługi:

– Część teoretyczna: 6 godzin

– Część praktyczna: 10 godzin 45 minut

– Walidacja: 30 minut

– Przerwy: 2 godziny 45 minut

Razem: 20 godzin zegarowych

Walidacja szkolenia odbywa się w dwóch etapach i jest prowadzona przez podmiot zewnętrzny – ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. (podmiot walidujący i certyfikujący).

ETAP 1 – Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Test wiedzy realizowany w formie online na platformie ICVC Certyfikacja Sp ZOO. Pytania zamknięte (jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru) z gotową kafeterią odpowiedzi. Wynik generowany automatycznie przez system – porównanie z kluczem oceny. Test weryfikuje efekty uczenia się z kategorii WIEDZA: znajomość technik cukierniczych, zasad GOZ i zero waste, ekologicznej organizacji pracy, narzędzi cyfrowych i AI oraz zasad RODO. Uczestnik przystępuje do testu w ostatnim bloku szkolenia, korzystając z urządzenia z dostępem do internetu.

ETAP 2 – Analiza dowodów i deklaracji

Metoda walidacji dla efektów z kategorii UMIEJĘTNOŚCI i KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH. Polega na ocenie przez podmiot walidujący (ICVC Certyfikacja Sp ZOO) dokumentacji przedstawionej przez uczestnika, obejmującej: dokumentację fotograficzną z realizacji zadań praktycznych (min. 3 zdjęcia z każdego bloku praktycznego: Moduły III–IV, VII–VIII oraz IX – łącznie min. 9 zdjęć), opisy wykonanych prac oraz deklarację o samodzielnym wykonaniu prac. Zdjęcia i opisy wykonywane są przez uczestnika na bieżąco podczas warsztatów.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Moduł I – Wprowadzenie i zielone kompetencje: zero waste, GOZ, ekologiczna organizacja stanowiska, RIS WSL 2030	Zajęcia	Damian Setnik	11-09-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 18 -	Przerwa	-	11-09-2026	09:30	09:45	00:15
3 z 18 Moduł II – Technologie cyfrowe i AI w pracy cukiernika: receptury, kalkulacje kosztów, RODO (PRT WSL 4.5.1 i 4.5.3)	Zajęcia	Damian Setnik	11-09-2026	09:45	12:00	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 18 Moduł III – Monodesery: przygotowanie baz (masy, mini tarty, serniczki), formy silikonowe, planowanie porcji	Zajęcia	Krystian Cydejko	12-09-2026	08:00	09:30	01:30
5 z 18 -	Przerwa	-	12-09-2026	09:30	09:45	00:15
6 z 18 Moduł IV – Monodesery: glazurowanie mirror glaze, dekoracje, zagospodarowanie resztek (less-waste)	Zajęcia	Krystian Cydejko	12-09-2026	09:45	12:00	02:15
7 z 18 -	Przerwa	-	12-09-2026	12:00	12:45	00:45
8 z 18 Moduł V – Monodesery: kompozycje finalne, serniczki w półkulach, mus kokosowy z wkładką żelkową	Zajęcia	Krystian Cydejko	12-09-2026	12:45	14:15	01:30
9 z 18 -	Przerwa	-	12-09-2026	14:15	14:30	00:15
10 z 18 Moduł VI – Degustacja i omówienie dnia: plating, bilans ekologiczny, refleksja grupy	Zajęcia	Krystian Cydejko	12-09-2026	14:30	16:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 18 Moduł VII – Ciasta niestandardowe: ciasto marchewkowe, tort odwrócony, zero waste przy obieraniu	Zajęcia	Krystian Cydejko	13-09-2026	08:00	09:30	01:30
12 z 18 -	Przerwa	-	13-09-2026	09:30	09:45	00:15
13 z 18 Moduł VIII – Ciasta niestandardowe: wypiek, karmelizacja, kremy, zarządzanie temperaturą pieca	Zajęcia	Krystian Cydejko	13-09-2026	09:45	12:00	02:15
14 z 18 -	Przerwa	-	13-09-2026	12:00	12:45	00:45
15 z 18 Moduł IX – Desery restauracyjne: dekonstrukcja szarlotki, czekolada 3 tekstury, panna cotta, plating eko	Zajęcia	Krystian Cydejko	13-09-2026	12:45	14:30	01:45
16 z 18 -	Przerwa	-	13-09-2026	14:30	14:45	00:15
17 z 18 Moduł X – Podsumowanie warsztatów i serwowanie, zielone rekomendacje do wdrożenia	Zajęcia	Krystian Cydejko	13-09-2026	14:45	15:30	00:45
18 z 18 -	Walidacja	-	13-09-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	20:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	16:45
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:45
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	23:00

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	319,80 PLN
Koszt osobogodziny netto	260,00 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

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Damian Setnik

Damian Setnik – trener i praktyk branży gastronomicznej z ponad 15-letnim doświadczeniem zawodowym. Od 16. roku życia związany z gastronomią, dzięki czemu poznał funkcjonowanie branży HoReCa na wielu poziomach – od pracy operacyjnej po zarządzanie zespołami i przedsiębiorstwem gastronomicznym.

W latach 2018–2024 prowadził własny lokal gastronomiczny, odpowiadając za zarządzanie personelem, organizację pracy, optymalizację kosztów oraz rozwój działalności. W latach 2024–2026 pełnił funkcję Menadżera Restauracji Hotelowej w pięciogwiazdkowym Hotelu Crystal Mountain w Wiśle, obsługującym nawet 1200 gości. Do jego obowiązków należało zarządzanie zespołami, organizacja procesów gastronomicznych oraz wdrażanie rozwiązań zwiększających efektywność wykorzystania zasobów zgodnie z filozofią zero waste.

Posiada aktualne doświadczenie zawodowe zdobyte w okresie nie wcześniejszym niż 5 lat przed datą publikacji usług rozwojowych w BUR. Specjalizuje się w zarządzaniu gastronomią, organizacji pracy, budowaniu efektywnych zespołów oraz wdrażaniu zielonych i cyfrowych rozwiązań w przedsiębiorstwach.

Swoje kompetencje rozwija poprzez udział w szkoleniach z zakresu sztucznej inteligencji, gospodarki obiegu zamkniętego, ESG, śladu węglowego organizacji, transformacji energetycznej, cyberbezpieczeństwa oraz cyfrowych paszportów produktów. Łączy wieloletnią praktykę biznesową z aktualną wiedzą dotyczącą zrównoważonego rozwoju i nowoczesnych technologii.



2 z 2

Krzystian 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 doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat oraz 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

Wymagania wstępne: 18 lat Szkolenie realizowane jest w profesjonalnie wyposażonym lokalu gastronomicznym spełniającym wymogi BHP i HPP. Warunki organizacyjne obejmują:

- stanowiska cukiernicze: piecze konwekcyjne, chłodziarki, blaty robocze ze stali nierdzewnej, zlewozmywaki;
- narzędzia cukiernicze: formy silikonowe, szpatułki, termometry kuchenne, wagi precyzyjne, rondle, trzepaczki;
- surowce spożywcze (czekolada, masło, mąka, owoce, nabiał, pistacje, kokos, maliny itp.) – zapewnione przez organizatora;
- odzież ochronna: fartuchy, czepki, rękawiczki jednorazowe – zapewnione przez organizatora;
- dostęp do internetu (niezbędny do realizacji testu teoretycznego online);
- uczestnicy wykorzystują własne telefony/aparaty do dokumentacji fotograficznej.

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.

Wersja 1 karty wskazują na usługi prowadzące do nabycia kwalifikacji na podstawie 5 rekomendacji stanowić będzie podstawę do wydania certyfikatów dla uczestników zapisanych na usługę do 30.03.2026

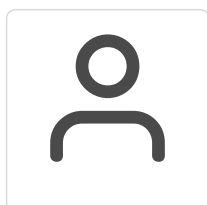
Adres

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

Telefon (+48) 509 600 007