



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 2026/06/23/162493/3643905

📍 Sosnowiec

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 20:00 h

📅 07.08.2026 do 16.08.2026

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 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 wafłowy, 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 Charakteryzuje zaawansowane techniki przygotowywania kremów do tortów piętrowych	Opisuje proces twardnienia izomaltu i tradycyjnego cukru w różnych temperaturach	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wyjaśnia wpływ wilgoci na elastyczność papieru wafłowego i przylgnięcie dekoracji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	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 zasady doboru ekologicznych materiałów dekoracyjnych do tortów (barwniki naturalne, dekoracje jadalne, opakowania biodegradowalne)	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
	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 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 izomalem do tworzenia przezroczystych i trwałych dekoracji cukierniczych 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).

Usługa wpisuje się w cel projektu poprzez rozwijanie zielonych kompetencji oraz kompetencji cyfrowych w rozumieniu regulaminu projektu. Program szkolenia obejmuje treści z zakresu:

- Regionalnej Inteligentnej Specjalizacji Zielona Gospodarka (RIS Województwa Śląskiego 2030) – modele produkcji cukierniczej oparte na efektywnym wykorzystaniu zasobów, ograniczeniu odpadów i niskoemisyjności
- GOZ (Gospodarka o obiegu zamkniętym) – minimalizacja marnotrawstwa surowców, zagospodarowanie resztek (papier waflowy, izomalt, krem)
- PRT WSL 4.5.1 (Technologie cyfrowe i AI) – narzędzia cyfrowe i AI w projektowaniu i wizualizacji dekoracji tortów
- PRT WSL 4.5.3 (Bezpieczeństwo informacji) – ochrona danych klientów zgodnie z RODO w komunikacji cyfrowej

- Zielone umiejętności – dobór ekologicznych materiałów dekoracyjnych, barwniki naturalne zamiast syntetycznych, opakowania biodegradowalne, less-waste, promowanie postaw proekologicznych

STRUKTURA SZKOLENIA

Szkolenie realizowane jest w ciągu 3 dni: dzień pierwszy (piątek) obejmuje część teoretyczną (zielone kompetencje oraz technologie cyfrowe i AI zgodnie z PRT WSL), dni drugi i trzeci (sobota–niedziela) obejmują intensywne warsztaty praktyczne w pracowni cukierniczej. Szkolenie prowadzone jest w godzinach zegarowych (1 godzina = 60 minut). Przerwy wliczają się w łączny czas trwania usługi.

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

DZIEŃ 1 – PIĄTEK 07.08.2026 – CZĘŚĆ TEORETYCZNA (15:00–19:00)

Moduł I. Wprowadzenie i zielone kompetencje w cukiernictwie (TEORIA – 1 godz. 30 min) – 15:00–16:30

- Omówienie planu szkolenia, zasad organizacji pracy i BHP, podział na zespoły warsztatowe
- Zrównoważone cukiernictwo dekoracyjne: ekologiczne materiały dekoracyjne, barwniki naturalne vs syntetyczne (wpływ na środowisko i bezpieczeństwo żywności), jadalne alternatywy dla materiałów jednorazowych
- Opakowania ekologiczne do transportu i prezentacji tortów: biodegradowalne, kompostowalne, FSC
- Minimalizacja odpadów dekoracyjnych (GOZ): zagospodarowanie resztek papieru waflowego, obcinków izomaltu, resztek kremu – filozofia less-waste w pracowni
- RIS Województwa Śląskiego 2030 – Zielona Gospodarka: jak pracownia cukiernicza wpisuje się w cele inteligentnej specjalizacji regionalnej
- Zielone umiejętności: planowanie zrównoważonej pracy, ograniczanie zużycia surowców i energii, promowanie postaw proekologicznych w zespole i wobec klientów

Przerwa (15 min) – 16:30–16:45

Moduł II. Technologie cyfrowe i AI w pracy cukiernika – PRT WSL 4.5.1 i 4.5.3 (TEORIA – 2 godz. 15 min) – 16:45–19:00

- Narzędzia AI w projektowaniu dekoracji tortów: ChatGPT/Gemini (opisy, kalkulacje), Midjourney/DALL-E (wizualizacje), Canva AI (mockupy) – PRT WSL 4.5.1
- Formułowanie promptów do generowania wizualizacji tortów – podstawy prompt engineeringu dla cukierników
- Dobór narzędzia cyfrowego do zadania: wizualizacja projektu, kalkulator proporcji składników, inspiracje dekoracyjne
- Komunikacja cyfrowa z klientami: prezentacja portfolio, konsultacje online, kanały komunikacji (Instagram, Messenger, e-mail, formularz zamówień)
- Ochrona danych klientów w działalności cukierniczej: zgody na zdjęcia, RODO w komunikacji, bezpieczne przechowywanie danych – PRT WSL 4.5.3

DZIEŃ 2 – SOBOTA 08.08.2026 – WARSZTATY PRAKTYCZNE (08:00–16:00)

Moduł 1. Materiałoznawstwo dekoracyjne (08:00–09:45)

- Rodzaje i właściwości materiałów: papier wafłowy, tiul cukierniczy, brokat jadalny, izomalt
- Procesy termiczne i chemiczne, dobór materiałów do typów dekoracji i efektów wizualnych

Przerwa (09:45–10:00)

Moduł 2. Biskopt piętrowy i kremy na bezie szwajcarskiej (10:00–12:00)

- Biskopt o maksymalnej stabilności, schładzanie i krojenie z zachowaniem integralności warstw
- Krem maślany na bezie szwajcarskiej, tynkowanie (crumb coat)

Przerwa obiadowa (12:00–12:45)

Moduł 3. Dekoracje: koronka jadalna, papier wafłowy, techniki formowania (12:45–14:30)

- Nakładanie koronki jadalnej, praca z papierem wafłowym (zwilżanie, formowanie elementów 3D)

Przerwa (14:30–14:45)

Moduł 3 cd. Izomalt (14:45–16:00)

– Rozpuszczanie, barwienie, formowanie przezroczystych elementów 3D z zachowaniem twardości i estetyki

DZIEŃ 3 – NIEDZIELA 09.08.2026 – WARSZTATY PRAKTYCZNE (08:00–16:00)

Moduł 4. Zrównoważone cukiernictwo – warsztaty (08:00–09:45)

– Praktyczny dobór ekologicznych zamienników materiałów dekoracyjnych

– Porównanie barwników naturalnych (burak, kurkuma, spirulina, węgiel aktywny) i syntetycznych

– Dobór opakowań eko, zagospodarowanie resztek dekoracyjnych

Przerwa (09:45–10:00)

Moduł 5. Narzędzia cyfrowe i AI – warsztaty (10:00–12:00)

– Generowanie wizualizacji tortu za pomocą AI, formułowanie promptów, tworzenie opisu tortu na Instagram

Przerwa obiadowa (12:00–12:45)

Moduł 6. Kompetencje społeczne (12:45–14:15)

– Praca zespołowa, przekazywanie wiedzy, ocena jakości i działania usprawniające, zarządzanie jakością

Przerwa (14:15–14:30)

Moduł 6 cd. (14:30–15:30)

– Zarządzanie czasem, odpowiedzialność, promowanie postaw proekologicznych, podsumowanie, dyskusja grupowa

Walidacja (15:30–16:00 – Podmiot Zewnętrzny: ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.)

– Test online z wynikiem generowanym automatycznie + analiza dowodów i deklaracji, zakończenie

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 (piątek): 3 godz. 45 min

– Część praktyczna (sobota–niedziela): 13 godz. 00 min

– Walidacja: 30 minut

– Przerwy: 2 godz. 45 minut

Razem: 20 godzin zegarowych

WALIDACJA

Jedyną metodą walidacji efektów z kategorii WIEDZA jest test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie, realizowany na platformie ICVC (test online, pytania zamknięte z gotową kafeterią odpowiedzi, wynik generowany automatycznie przez porównanie zaznaczonych odpowiedzi z kluczem oceny przygotowanym przez eksperta merytorycznego). Efekty z kategorii UMIEJĘTNOŚCI i KOMPETENCJE SPOŁECZNE walidowane są metodą analizy dowodów i deklaracji. Organizacja testu: trener włącza test online i prowadzi nadzór nad uczestnikami w trakcie jego uzupełniania; wynik generowany jest automatycznie bez udziału człowieka.

Podmiot walidujący i certyfikujący: ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. (podmiot zewnętrzny w stosunku do Dostawcy Usług). Certyfikat kwalifikacji ICVC/STD 16325.25 „Specjalista tortów nowoczesnych i dekoracji” wydawany po pozytywnym wyniku walidacji.

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: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Moduł I – Wprowadzenie i zielone kompetencje w cukiernictwie (teoria): zrównoważone cukiernictwo, eko-materiały dekoracyjne, barwniki naturalne, opakowania biodegradowalne, GOZ i less-waste,	Zajęcia	Krystian Cydejko	07-08-2026	15:00	16:30	01:30
2 z 18 -	Przerwa	-	07-08-2026	16:30	16:45	00:15
3 z 18 Moduł II – Technologie cyfrowe i AI w cukiernictwie – PRT WSL 4.5.1 i 4.5.3 (teoria): narzędzia AI w projektowaniu dekoracji, prompt engineering, komunikacja cyfrowa z klientem, RODO/ochrona danych	Zajęcia	Krystian Cydejko	07-08-2026	16:45	19:00	02:15
4 z 18 Moduł 1 – Materiałoznawstwo dekoracyjne: materiały, właściwości, procesy	Zajęcia	Krystian Cydejko	08-08-2026	08:00	09:45	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 18 -	Przerwa	-	08-08-2026	09:45	10:00	00:15
6 z 18 Moduł 2 — Biskopt piętrowy, kremy na bezie szwajcarskiej, tynkowanie	Zajęcia	Krystian Cydejko	08-08-2026	10:00	12:00	02:00
7 z 18 -	Przerwa	-	08-08-2026	12:00	12:45	00:45
8 z 18 Moduł 3 — Dekoracje: koronka jadalna, papier wafłowy, techniki formowania	Zajęcia	Krystian Cydejko	08-08-2026	12:45	14:30	01:45
9 z 18 -	Przerwa	-	08-08-2026	14:30	14:45	00:15
10 z 18 Moduł 3 cd. — Izomalt: rozpuszczanie, barwienie, formowanie elementów 3D	Zajęcia	Krystian Cydejko	08-08-2026	14:45	16:00	01:15
11 z 18 Moduł 4 — Zrównoważone cukiernictwo (warsztaty): praktyczny dobór eko-materiałów, barwniki naturalne, opakowania biodegradowalne, zagospodarowanie resztek	Zajęcia	Krystian Cydejko	09-08-2026	08:00	09:45	01:45
12 z 18 -	Przerwa	-	09-08-2026	09:45	10:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 18 Moduł 5 – Narzędzia cyfrowe i AI (warsztaty): generowanie wizualizacji tortu, prompt engineering, opis na social media	Zajęcia	Krystian Cydejko	09-08-2026	10:00	12:00	02:00
14 z 18 -	Przerwa	-	09-08-2026	12:00	12:45	00:45
15 z 18 Moduł 6 – Kompetencje społeczne: praca zespołowa, zarządzanie jakością	Zajęcia	Krystian Cydejko	09-08-2026	12:45	14:15	01:30
16 z 18 -	Przerwa	-	09-08-2026	14:15	14:30	00:15
17 z 18 Moduł 6 cd. – Zarządzanie czasem, odpowiedzialność, podsumowanie	Zajęcia	Krystian Cydejko	09-08-2026	14:30	15:30	01:00
18 z 18 -	Walidacja	-	09-08-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	20:00
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, 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

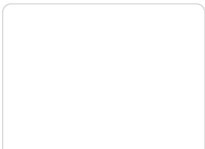
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 396,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	319,80 PLN
Koszt osobogodziny netto	260,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	101,63 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	101,63 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	20:00

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

Telefon (+48) 509 600 007

