



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 105 ocen

PODSTAWY CUKIERNICTWA OD A DO Z - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/06/29/17498/3656832

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 17.09.2026 do 18.09.2026

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

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób chcących nabyć lub rozwinąć kompetencje w zakresie podstaw cukiernictwa, w szczególności:

- osób początkujących zainteresowanych pracą w branży cukierniczej,
- cukierników i pracowników gastronomii chcących uporządkować i poszerzyć podstawowe umiejętności,
- właścicieli i pracowników cukierni, kawiarni i firm cateringowych,
- osób planujących rozwój zawodowy w kierunku produkcji deserów i wypieków.

Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie – szkolenie dostosowane jest do poziomu podstawowego.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

11-09-2026

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 uczestnika do wykonywania podstawowych czynności cukierniczych obejmujących przygotowanie komponentów, produkcję deserów i wypieków, dekorowanie wyrobów oraz organizację pracy, prowadząc do zdobycia praktycznych kompetencji niezbędnych do wykonywania zawodu cukiernika lub pracy w branży gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe procesy i techniki stosowane w cukiernictwie.	omawia składniki wykorzystywane w cukiernictwie	Wywiad swobodny
	wyjaśnia procesy technologiczne (pieczenie, chłodzenie, ubijanie)	Wywiad swobodny
	rozdziela rodzaje deserów i wypieków	Wywiad swobodny
Przygotowuje podstawowe komponenty cukiernicze.	wykonuje kremy i masy	Prezentacja
	przygotowuje ciasta bazowe	Prezentacja
	dobiera składniki do receptur	Prezentacja
Wykonuje desery zgodnie z recepturą.	przygotowuje monoporcje i wypieki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje techniki cukiernicze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	kontroluje proces produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dekoruje wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami estetyki.	dobiera dekoracje	Prezentacja
	stosuje techniki wykończeniowe	Prezentacja
	komponuje wygląd deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	planuje kolejność działań	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje pracę podczas realizacji zadań cukierniczych.	organizuje stanowisko pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	kontroluje czas	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Współpracuje w zespole podczas realizacji produkcji cukierniczej.	komunikuje się z zespołem	Wywiad swobodny
	współdziała przy zadaniach	Wywiad swobodny
	reaguje na problemy	Wywiad swobodny

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 rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie skierowane jest do osób chcących nabyć lub rozwinąć kompetencje w zakresie podstaw cukiernictwa, w szczególności:

- osób początkujących zainteresowanych pracą w branży cukierniczej,
- cukierników i pracowników gastronomii chcących uporządkować i poszerzyć podstawowe umiejętności,
- właścicieli i pracowników cukierni, kawiarni i firm cateringowych,
- osób planujących rozwój zawodowy w kierunku produkcji deserów i wypieków.

Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie – szkolenie dostosowane jest do poziomu podstawowego.

Program szkolenia

Część teoretyczna

- Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Podstawowe surowce wykorzystywane w cukiernictwie – charakterystyka, właściwości i zastosowanie.
- Zasady doboru składników do różnych rodzajów wyrobów cukierniczych.
- Podstawowe techniki przygotowywania ciast, kremów, musów i mas cukierniczych.
- Planowanie procesu produkcyjnego oraz organizacja pracy podczas przygotowywania wyrobów.

- Omówienie najczęściej popełnianych błędów technologicznych oraz sposobów ich unikania.
- Zasady przechowywania półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych.

Część praktyczna

- Przygotowanie podstawowych komponentów cukierniczych (biszkopty, kremy, musy, frużeliny, chrupki).
- Wykonanie deserów i wypieków z wykorzystaniem poznanych technik.
- Nauka prawidłowego łączenia komponentów w gotowy wyrób.
- Techniki dekorowania wyrobów cukierniczych.
- Ćwiczenie prawidłowej organizacji pracy na stanowisku.
- Doskonalenie precyzji wykonania oraz estetyki wyrobów.
- Prezentacja i przygotowanie gotowych wyrobów do ekspozycji lub sprzedaży.

Walidacja usługi

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego, prezentacji oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne.

Walidacja wlicza się w czas trwania szkolenia i stanowi koszt kwalifikowalny usługi.

Zakończenie szkolenia

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia.

Przerwy ujęte w harmonogramie nie wchodzą w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Warunki organizacyjne

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy wyposażone w stół roboczy, krzesło oraz komplet niezbędnego sprzętu i narzędzi cukierniczych.

Usługa przygotowuje uczestnika do wykonywania podstawowych czynności cukierniczych obejmujących przygotowanie komponentów, produkcję deserów i wypieków, dekorowanie wyrobów oraz organizację pracy, prowadząc do zdobycia praktycznych kompetencji niezbędnych do wykonywania zawodu cukiernika lub pracy w branży gastronomicznej.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 26

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Przywitanie uczestników, przedstawienie trenera i omówienie celu szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	17-09-2026	09:00	09:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 26 Poznanie uczestników oraz omówienie zasad pracy na stanowiskach .	Zajęcia	Maciej Rosiński	17-09-2026	09:30	10:00	00:30
3 z 26 Omówienie harmonogramu pracy oraz organizacji produkcji deserów na bazie bezy.	Zajęcia	Maciej Rosiński	17-09-2026	10:00	10:30	00:30
4 z 26 Nowoczesne zagadnienia cukiernicze związane z przygotowaniem wypieków na bazie bezy.	Zajęcia	Maciej Rosiński	17-09-2026	10:30	11:00	00:30
5 z 26 -	Przerwa	-	17-09-2026	11:00	11:30	00:30
6 z 26 Omówienie struktury bezy, stabilności masy oraz wpływu temperatury, wilgotności i składników na efekt końcowy.	Zajęcia	Maciej Rosiński	17-09-2026	11:30	12:00	00:30
7 z 26 Omówienie technik dekoracji deserów bezowych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	17-09-2026	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 26 Zasady zachowania kontrastu kolorystycznego w nowoczesnych deserach.	Zajęcia	Maciej Rosiński	17-09-2026	12:30	13:00	00:30
9 z 26 -	Przerwa	-	17-09-2026	13:00	13:30	00:30
10 z 26 Wykończenie wypieków z wykorzystaniem różnych technik dekoracyjnych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	17-09-2026	13:30	15:15	01:45
11 z 26 Dobór smaków, aromatów, struktur i tekstur w nowoczesnych deserach bezowych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	17-09-2026	15:15	16:00	00:45
12 z 26 Przygotowanie baz do wypieku: tort biała czekolada / malina.	Zajęcia	Maciej Rosiński	17-09-2026	16:00	17:00	01:00
13 z 26 Przygotowanie baz do wypieków	Zajęcia	Maciej Rosiński	18-09-2026	09:00	09:30	00:30
14 z 26 Przygotowanie kremów, przełożeń, wkładek smakowych, musów i elementów dekoracyjnych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	18-09-2026	09:30	10:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 26 Łączenie smaków i tekstur w deserach bezowych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	18-09-2026	10:00	10:30	00:30
16 z 26 -	Przerwa	-	18-09-2026	10:30	11:00	00:30
17 z 26 Dobór aromatów i komponentów według poznanych metod.	Zajęcia	Maciej Rosiński	18-09-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 26 Wykończenie wypieków i deserów z wykorzystanie m różnych technik.	Zajęcia	Maciej Rosiński	18-09-2026	11:30	12:00	00:30
19 z 26 Dekorowanie deserów zgodnie z aktualnymi standardami nowoczesnego cukiernictwa.	Zajęcia	Maciej Rosiński	18-09-2026	12:00	12:30	00:30
20 z 26 Praca indywidualna i grupowa nad przydzielonymi zadaniami praktycznymi.	Zajęcia	Maciej Rosiński	18-09-2026	12:30	13:00	00:30
21 z 26 -	Przerwa	-	18-09-2026	13:00	13:30	00:30
22 z 26 Prezentacja wykonanych deserów. Omówienie efektów pracy uczestników.	Zajęcia	Maciej Rosiński	18-09-2026	13:30	14:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 26 Analiza najczęstszych błędów technologicznych i dekoracyjnych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	18-09-2026	14:30	15:15	00:45
24 z 26 Korekta, dopracowanie i finalizacja deserów zgodnie z wytycznymi trenera.	Zajęcia	Maciej Rosiński	18-09-2026	15:15	16:00	00:45
25 z 26 Podsumowanie szkolenia i zakończenie szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	18-09-2026	16:00	16:45	00:45
26 z 26 -	Walidacja	-	18-09-2026	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 880,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 880,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	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 żółtym przewodniku Gault&Millau Polska. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra. 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. W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadził 89 szkoleń w tematyce cukierniczej, ilość osób przeszkolonych w ostatnich 5 latach: 550.

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne.

Prowadzący 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

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ALICJA LENTAS

E-mail ala.lentas@gmail.com

Telefon (+48) 579 078 063